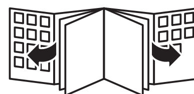
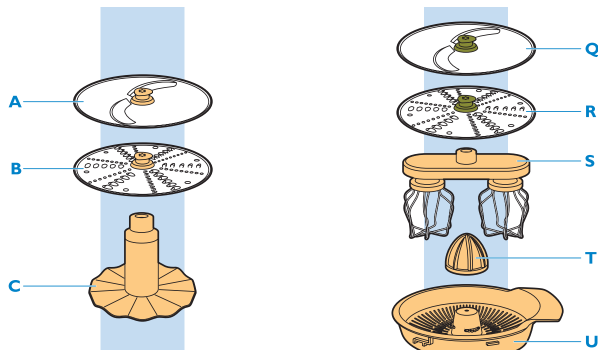
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

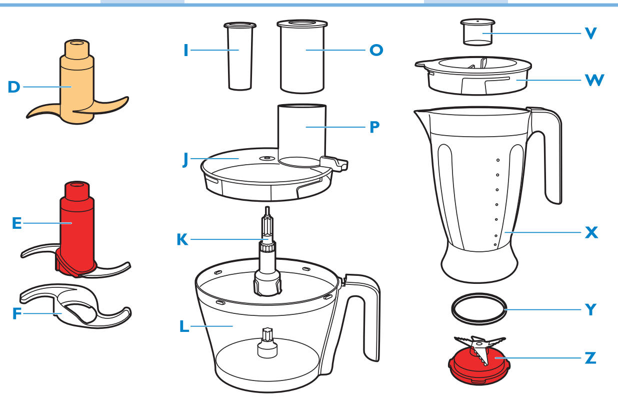
HR7772, HR7771

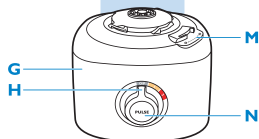


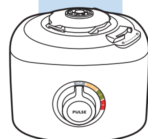
PHILIPS

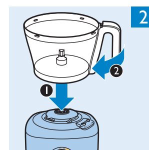


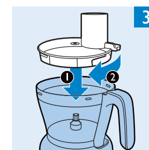

A
B
C
Q
R
S
T
U

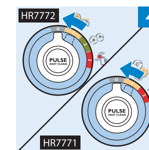

D
E
F
I
O
J
P
K
L
V
W
X
Y
Z

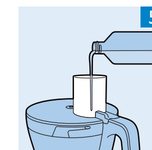

G
H
M
N
PULSE

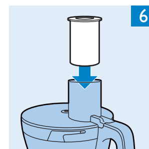

PULSE

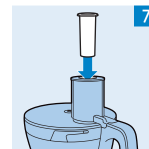

2

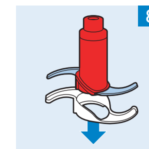

3

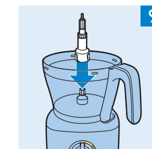

4
HR7772
PULSE
HR7771
PULSE

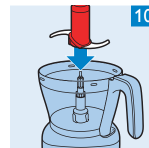

5

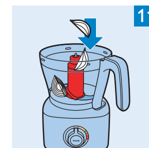

6

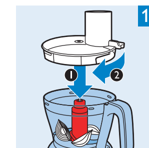

7

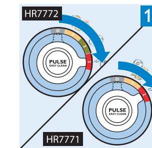

8

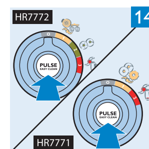

9

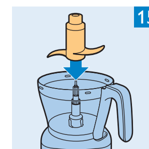

10

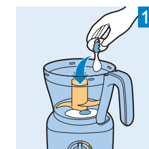

11

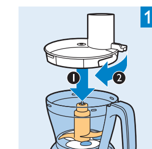

12

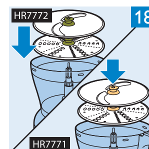

13
HR7772
PULSE
HR7771
PULSE

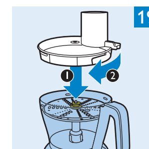

14
HR7772
PULSE
HR7771
PULSE

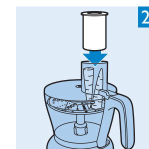

15

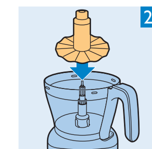

16


17


18
HR7772
HR7771


19


20


21

HR7772,HR7771

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Fine/medium slicing disc (yellow) (HR7771 only)
B Fine/medium shredding disc (yellow) (HR7771 only)
C Emulsifying disc (HR7771 only)
D Kneading accessory
E Blade unit
F Protective cover
G Motor unit
H Speed selector
I Inner pusher
J Lid of food processor bowl
K Tool holder
L Bowl
M Safety lock
N Pulse/Easy Clean button
O Outer pusher
P Feeding tube
Q Fine/medium slicing disc (green) (HR7772 only)
R Fine/medium shredding disc (green) (HR7772 only)
S Balloon beater (HR7772 only)
T Citrus press cone (HR7772 only)
U Citrus press sieve (HR7772 only)
V Stopper
W Lid of blender jar
X Jar
Y Rubber ring
Z Blade unit

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the discs, blender blade unit or food processor blade unit. Be especially careful when you remove them

from the bowl or blender jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Safety features

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating.
If the appliance stops running:

1. **Remove the mains plug from the wall socket.**
2. **Let the appliance cool down for 1 hour.**
3. **Put the mains plug back into the wall socket.**
4. **Switch on the appliance again.**

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out activates too often.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the blender jar or bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender or food processor is not assembled properly.

Food processor

1. **Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).**

Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

2. **Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc, balloon beater, citrus press or one of the discs). See the appropriate section below.**

3 When you use the blade unit, the kneading accessory or the balloon beater, put the ingredients to be processed in the bowl.

Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle

5 When you use one of the discs, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

6 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory in the bowl. See the appropriate section below.

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the outer pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube. (Fig. 7)

Tip: You can also use the inner and outer pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

1 Remove the protective cover from the blade (Fig. 8).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

2 Put the tool holder in the bowl. (Fig. 9)

3 Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 10).

4 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 11).

Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

5 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 12).

6 Put the pusher in the feeding tube.

7 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

8 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- When you chop onions, press the pulse/Easy Clean button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped. (Fig. 14)
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.
The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 15)

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 16).

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click) (Fig. 17).

5 Put the pusher in the feeding tube.

6 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Slicing and shredding discs

Never process hard ingredients like ice cubes with the discs.

The cutting edges of the discs are very sharp. Do not touch them.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Place the desired disc (slicing or shredding disc) on the tool holder (Fig. 18)

3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 19).

4 Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 20)
- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube.

5 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

6 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips
- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the discs to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Emulsifying disc (HR7771 only)

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 21).

3 Put the ingredients in the bowl. (Fig. 22)

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).

Put the pusher in the feeding tube.

5 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 24).

6 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 25).

Tips
- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Balloon beater (HR7772 only)

You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise, sponge cake mixture and other soft ingredients.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Put the balloon beater on the tool holder in the bowl (Fig. 26).

3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 27).

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 28).
Put the pusher in the feeding tube.

5 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 29).

6 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 30).

7 Always clean the balloon beater after use.
See chapter cleaning for instructions on how to take the balloon beater apart and how to clean it.

Tips
- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Blender

The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1 Place the rubber ring on the blade unit (Fig. 31).

2 Place the blade unit in the bottom of the blender jar (1) and screw the blade unit clockwise (2) (Fig. 32).

3 Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). The handle has to point to one of the four corners of the motor unit (Fig. 33).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

4 Put the ingredients in the blender jar (Fig. 34).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

5 Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 35).

6 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

Never open the lid when the blade rotates.

Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips
- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 36).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.

- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and press the pulse/Easy Clean button.
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by pressing the pulse/Easy Clean button. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Citrus press (HR7772 only)

You can use the citrus press to squeeze fresh fruit juices. Pulp, pips and skins are removed from the juice.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Put the citrus press on the tool holder in the bowl (Fig. 37).

Note: Make sure the projection on the sieve locks into the slot of the bowl handle.

3 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 29).

4 Press the citrus fruit onto the cone (Fig. 38).

Note: Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.

Note: When you want to remove pulp from the sieve turn the speed selector to 0 to switch off the appliance.

5 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 30).

Cleaning

1 Make sure the appliance is switched off and unplugged.

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

3 Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the discs, the blade unit of the blender very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.
- Make sure that the cutting edges of the blades and the discs do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.
- You can pull the beaters out of the balloon beater to clean them separately.

Easy cleaning of the food processor bowl and blender jar

1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar. (Fig. 39)

2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2).

3 Press the pulse/Easy Clean button (Fig. 14).

4 Let the appliance run for at least 30 seconds until the food processor bowl or blender jar is clean.

5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

Balloon beater (HR7772)

Always clean the balloon beater immediately after use.
The balloon beater can be cleaned in the dishwasher. You can also pull the beaters out of the balloon beater to clean them separately.

1 Pull the beaters out of the balloon beater housing. (Fig. 40)

2 To reassemble, push the beaters back into the balloon beater housing.

Citrus press

Always clean the citrus press immediately after use.
The citrus press can be cleaned in the dishwasher. You can also pull the cone from the sieve to clean them separately.

1 Pull the cone from the sieve (Fig. 41).

2 To reassemble, push the cone back on the sieve of the citrus press.

Storage

1 Push the cord into the cord storage compartment on the back of the motor unit. (Fig. 42)

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 43).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
When I select a speed or press the pulse/Easy Clean button, appliance does not start to operate.	Make sure the food processor or blender jar and its lid are assembled correctly ('click').Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure that the handle of the blender points to one of the four corners of the motor unit. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse/Easy Clean button.
The appliance suddenly stops running.	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because the appliance has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 1 hour. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch on the appliance again.
I have selected the wrong speed for the attachment I want to use.	Check the colour of the attachment and choose the corresponding speed with the speed selector.
The emulsifying disc, balloon beater or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc, balloon beater or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

Problem	Solution
When I select the speed for the citrus press, the appliance does not work.	Make sure that the tool holder has been inserted properly. Make sure the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the projection is locked in the slot, the appliance starts to operate when you select the correct speed.
The sieve of the citrus press is damaged.	If the sieve is damaged, do not use the citrus press anymore. Contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet) to order a new sieve. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipes

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients

To be processed in the blender:

- 240g kohlrabi
- 240g potatoes
- 360g celery
- 120g carrots
- water (fill up to1.5-litre indication)

To be added during cooking:

- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley
- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes
- 2 bay leaves

1 Assemble the blender jar onto the motor unit. Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 10 seconds at the speed appropriate for the blender for a coarse soup or longer for a finer soup.

2 Put the blended ingredients in a pan and bring to the boil. Add crème fraîche, dal, pork and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

Pizza dough

Ingredients:

- 240g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

1 Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.

2 Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.

3 Close and lock the lid (‘click’). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 2 minutes.

4 Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.

5 Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.

6 Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip:You can use the shredding disc to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda).Put the tool holder in the bowl and place the shredding disc on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:
- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

1 Put the tool holder in the bowl and place the slicing disc on the tool holder.

2 Close and lock the lid ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding discs' for the appropriate speed.

Tip: Use the thin-slice side of the slicing disc to cut thin slices. Do not exert too much pressure on the pusher.

3 Put the sliced cucumber into a serving bowl.

4 Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.

5 Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').

6 Chop the parsley. Press the pulse/Easy Clean button to have better control over the chopping process.

7 Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.

8 Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

Whipped cream

Ingredients:
- 250ml fresh cream

1 Chill the cream for at least 2 hours before processing.

2 Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc (HR7771 only) or the balloon beater (HR7772 only) on the tool holder.

3 Put the cream in the bowl.

4 Close and lock the lid ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving.You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Baby food

Ingredients:
- 250g cooked chicken meat
- 250g cooked potatoes
- 250g cooked french beans
- 375ml milk

1 Assemble the blender jar onto the motor unit. Put the ingredients in the blender. Blend the ingredients for 25 seconds at the speed appropriate for the blender.

If you want to prepare a larger quantity of baby food, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

Maximum quantities and processing times (Fig. 44)

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

A Disque à trancher fin/moyen (jaune) (HR7771 uniquement)
B Disque à râper fin/moyen (jaune) (HR7771 uniquement)
C Disque émulsionneur (HR7771 uniquement)
D Accessoire de pétrissage
E Ensemble lames
F Cache de protection
G Bloc moteur
H Sélecteur de vitesse
I Poussoir interne
J Couvercle du bol du robot ménager
K Support pour outil
L Bol
M Verrou de sécurité
N Bouton Pulse/Easy Clean
O Poussoir externe
P Cheminée de remplissage
Q Disque à trancher fin/moyen (vert) (HR7772 uniquement)
R Disque à râper fin/moyen (vert) (HR7772 uniquement)
S Fouet (HR7772 uniquement)
T Presse-agrumes (HR7772 uniquement)
U Filtre du presse-agrumes (HR7772 uniquement)
V Bouchon
W Couvercle du blender
X Bol
Y Joint
Z Ensemble lames

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol ou du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les disques, l'ensemble lames du blender ou la lame du robot ménager, en particulier lorsque vous les retirez du bol ou du blender, lorsque vous videz le bol ou le blender et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Éteignez toujours l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.
- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne remplissez pas le bol et le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Ne remplissez jamais le blender ou le bol du robot ménager avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe.
En cas d'arrêt soudain de l'appareil :

1. **Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.**
2. **Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.**
3. **Rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**
4. **Remettez l'appareil en marche.**

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si le dispositif antisurchauffe se déclenche trop fréquemment.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol est correctement placé sur le bloc moteur et que le couvercle est correctement fixé sur le blender ou sur le bol. Si le blender ou le bol et son couvercle sont correctement assemblés (voir chapitre « Utilisation de l'appareil »), le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Général

- Le blender ou le robot ménager est équipé d'un verrou de sécurité intégré empêchant son fonctionnement lorsqu'il n'est pas correctement assemblé.

Robot ménager

1. **Placez le bol sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (fig. 2).**

Remarque : Le bol est correctement assemblé lorsque la poignée se situe juste au-dessus du symbole de verrouillage.

2 Placez le support pour outil et l'accessoire souhaité dans le bol (ensemble lames, accessoire de pétrissage, disque émulsionneur, fouet, presse-agrumes ou l'un des disques). Consultez la section appropriée ci-dessous.

3 Lorsque vous utilisez l'ensemble lames, l'accessoire de pétrissage ou le fouet, mettez les ingrédients dans le bol.

Remarque : Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 3).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

5 Lorsque vous utilisez l'un des disques, insérez les ingrédients par la cheminée de remplissage et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire installé dans le bol. Consultez la section appropriée ci-dessous.

7 Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position 0 (fig. 4).

Cheminée de remplissage et poussoir

- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients liquides et/ou solides. (fig. 5)
- Utilisez le poussoir externe pour introduire des ingrédients solides dans la cheminée de remplissage. (fig. 6)
- Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne. (fig. 7)

Conseil : Vous pouvez aussi utiliser le poussoir interne et externe pour fermer la cheminée de remplissage. Ainsi, les ingrédients ne peuvent pas s'en échapper.

Ensemble lames

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

1 Enlevez le revêtement de protection de la lame (fig. 8).

Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.

2 Placez le support pour outil dans le bol. (fig. 9)

3 Placez l'ensemble lames sur le support pour outil dans le bol (fig. 10).

4 Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les grands aliments en dés de 3 cm environ (fig. 11).

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'ensemble lames dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

5 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 12).

6 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

7 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

8 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Lorsque vous hachez des oignons, appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement. (fig. 14)
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- La durée d'utilisation standard pour le hachage d'ingrédients est de 30 à 60 secondes.
- Si des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

Accessoire de pétrissage

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.
La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil. (fig. 15)

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 16).

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 17).

5 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Disques à trancher et à râper

Ne hachez jamais des ingrédients durs, tels que des glaçons, avec les disques.

Les lames des disques sont très coupantes. Ne les touchez pas.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le disque souhaité (disque à trancher ou à râper) sur le support pour outil (fig. 18).

3 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 19).

4 Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage. (fig. 20)
- Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne.

5 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

6 Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux.
- Pour le chocolat, n'utilisez pas les disques, mais uniquement l'ensemble lames.

Disque émulsionneur (HR7771 uniquement)

Vous pouvez utiliser le disque émulsionneur pour fouetter de la crème, battre des œufs, monter des blancs en neige, préparer du pudding, de la mayonnaise ou de la pâte à gâteau de Savoie.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le disque émulsionneur sur le support pour outil (fig. 21).

3 Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 22)

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 23).

Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

5 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 24).

6 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 25).

Conseils

- N'utilisez pas le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Fouet (HR7772 uniquement)

Le fouet permet de battre des œufs, de faire de la crème fouettée, de monter des blancs en neige, de réaliser des crèmes, de la mayonnaise, des pâtes à gâteau et autres préparations à consistance molle.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le fouet sur le support pour outil dans le bol (fig. 26).

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 27).

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 28).

Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

5 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 29).

6 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 30).

7 Nettoyez toujours le fouet après utilisation.

Consultez le chapitre relatif au nettoyage pour savoir comment retirer et nettoyer le fouet.

Conseils

- N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteau contenant du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Blender

Le blender est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1 Placez le joint en caoutchouc sur l'ensemble lames (fig. 31).

2 Placez l'ensemble lames au fond du blender (1), puis tournez l'ensemble lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 32).

3 Placez le blender sur le bloc moteur (1) et tournez le blender dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2). La poignée doit se trouver en face de l'un des quatre coins du bloc moteur (fig. 33).

N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.

4 Placez les ingrédients dans le blender (fig. 34).

Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne remplissez jamais le blender au-delà de l'indication du niveau maximal, en particulier lorsqu'il s'agit de liquides chauds.

5 Placez le couvercle sur le blender (1), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 35).

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la lame est en rotation.

N'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez ajouter des ingrédients solides ou liquides dans le blender en les introduisant par l'ouverture du couvercle (fig. 36).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le blender. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et ne préparez pas tout en une seule fois.
- Pour piler des glaçons, introduisez-les dans le bol, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean.
- Certains ingrédients, comme les fruits, sont plus faciles à mixer si vous ajoutez un peu de liquide (du jus de citron par exemple).
- Pour faire de la soupe, utilisez des ingrédients cuits.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean à plusieurs reprises pour faire fonctionner l'appareil brièvement. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du blender) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité moins importante.
- Si vous préparez un liquide chaud susceptible de mousser (par ex. lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.

Presse-agrumes (HR7772 uniquement)

Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour préparer des jus de fruits frais. La pulpe, les pépins et la peau sont séparés du jus.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le presse-agrumes sur le support pour outil dans le bol (fig. 37).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

3 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 29).

4 Pressez l'agrume sur le cône (fig. 38).

Remarque : De temps à autre, arrêtez-vous de presser les agrumes pour retirer la pulpe du filtre.

Remarque : Pour éliminer la pulpe du filtre, éteignez l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.

5 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 30).

Nettoyage

1 Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

3 Lavez immédiatement après utilisation les accessoires ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Lavez l'ensemble lames du robot ménager, les disques et l'ensemble lames du blender avec précaution : les lames sont très coupantes.

Remarque : Tous les éléments, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Vous pouvez retirer les fouets de leur logement afin de les nettoyer séparément.

Nettoyage facile du blender et du bol du robot ménager

1 Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et un peu de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager. (fig. 39)

2 Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2).

3 Appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean (fig. 14).

4 Faites fonctionner l'appareil pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre.

5 Détachez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

Fouet (HR7772)

Nettoyez toujours le fouet immédiatement après utilisation.
Le fouet peut être nettoyé au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi retirer les fouets de leur logement pour les nettoyer séparément.

1 Retirez les fouets de leur logement. (fig. 40)

2 Pour les réassembler, réinsérez-les dans le logement prévu à cet effet.

Presse-agrumes

Nettoyez toujours le presse-agrumes immédiatement après utilisation.
Le presse-agrumes peut être nettoyé au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi retirer le cône du filtre pour le nettoyer séparément.

1 Retirez le cône du filtre (fig. 41).

2 Pour réassembler le presse-agrumes, réinsérez le cône sur le filtre du presse-agrumes.

Rangement

1 Rangez le cordon dans son compartiment, situé à l'arrière du bloc moteur. (fig. 42)

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 43).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Lorsque je sélectionne une vitesse ou que j'appuie sur le bouton Pulse/ Easy Clean, l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le robot ménager ou le blender et leur couvercle sont correctement assemblés (clic). Si vous utilisez un accessoire dans le bol du robot ménager, assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Si vous utilisez le blender, assurez-vous que la poignée du blender se trouve en face de l'un des quatre coins du bloc moteur. Afin d'éviter les éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé. Si vous utilisez le robot ménager, assurez-vous que la poignée du bol se situe exactement au-dessus du symbole de verrouillage. Le couvercle du bol est correctement assemblé lorsque la partie saillante est insérée dans l'emplacement de la poignée du bol. L'appareil commence à fonctionner lorsque toutes les parties sont correctement assemblées et que vous avez sélectionné une vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse ou appuyé sur le bouton Pulse/Easy Clean.
L'appareil s'est arrêté brusquement.	Le dispositif antisurchauffe a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe. 1) Débranchez l'appareil. 2) Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure. 3) Branchez à nouveau l'appareil. 4) Remettez l'appareil en marche.
La vitesse sélectionnée n'est pas adaptée à l'accessoire que je souhaite utiliser.	Vérifiez la couleur de l'accessoire et choisissez la vitesse correspondante à l'aide du sélecteur de vitesse.
Le disque émulsionneur, le fouet ou l'accessoire de pétrissage ne tourne pas.	Assurez-vous que le disque émulsionneur, le fouet ou l'accessoire est correctement assemblé sur le support pour outil. Assurez-vous également que le bol et le couvercle du robot ménager sont bien assemblés (clic).
Lorsque je sélectionne la vitesse pour le presse-agrumes, l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Assurez-vous que la partie saillante du filtre est bien verrouillée dans l'emplacement de la poignée du bol. Une fois que la partie saillante est verrouillée dans son emplacement, sélectionnez la vitesse appropriée pour que l'appareil démarre.
Le filtre du presse-agrumes est endommagé.	Si le filtre est endommagé, n'utilisez plus le presse-agrumes. Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale) pour commander un nouveau filtre. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Recettes

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

À préparer dans le blender :

- 240 g de chou-rave
- 240 g de pommes de terre
- 360 g de céleri
- 120 g de carottes
- eau (remplissez jusqu'à l'indication 1,5 litre)

À ajouter pendant la cuisson :

- 150 g de lentilles (en boîte)
- 150 g de porc fumé
- 190 g de crème fraîche
- 15 g de persil
- sel
- poivre
- 1,5 cube de bouillon
- 2 feuilles de laurier

1. Fixez le blender sur le bloc moteur. Mettez-y, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau. Mixez les ingrédients à la vitesse appropriée pendant 10 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe moins épaisse.
2. Placez les ingrédients mixés dans une casserole et amenez à ébullition. Ajoutez la crème fraîche, les lentilles, la viande et les herbes. Laissez mijoter pendant 30 minutes tout en remuant régulièrement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

Pâte à pizza

Ingrédients :

- 240 g de farine blanche
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 sachet de levure rapide
- 140 g d'eau chaude
- 25 g d'huile

1. Placez le support pour outil dans le bol et l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil.
2. Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau et l'huile.
3. Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Sélectionnez la vitesse correspondant à l'accessoire de pétrissage et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Cela dure environ 2 minutes.
4. Transvasez la pâte dans un bol que vous recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Disposez de la farine sur votre plan de travail, étalez-y la pâte et formez deux bases pour pizza. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson préalablement graissée.
6. Recouvrez les bases pour pizza de sauce tomate et garnissez à votre convenance : fromage, jambon, salami, bacon, champignons, thon, oignons, artichauts, poivron jaune, etc. Saupoudrez les pizzas d'origan et versez-y un filet d'huile d'olive avant de les mettre au four.

Conseil : Vous pouvez utiliser le disque à râper pour râper environ 200 g de fromage (parmesan ou gouda). Placez le support pour outil dans le bol et placez le disque à râper sur le support pour outil. Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le fromage en morceaux afin de pouvoir l'introduire dans la cheminée de remplissage, puis râpez-le.

Salade de concombre au yaourt

Ingrédients :

- 1 concombre
- 2 tasses de feuilles de persil
- 1 tasse de yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre selon votre goût

1 Placez le support pour outil dans le bol et le disque à trancher sur le support pour outil.

2 Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le concombre en tranches. Consultez la partie « Disques à trancher et à râper » du chapitre « Utilisation de l'appareil » pour connaître la vitesse appropriée.

Conseil : Pour obtenir des tranches fines, utilisez le côté le plus fin du disque. N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir.

3 Mettez les tranches de concombre dans un saladier.

4 Placez le support pour outil dans le bol et l'ensemble lames sur le support pour outil.

5 Mettez le persil dans le bol. Fermez et verrouillez le couvercle (clic).

6 Hachez le persil. Pour mieux contrôler le processus de hachage, utilisez le bouton Pulse/Easy Clean.

7 Ajoutez le yaourt, la moutarde, le sel et le poivre, puis actionnez l'appareil pendant quelques secondes afin d'obtenir un mélange homogène.

8 Mélangez la sauce avec les tranches de concombre. Mettez la salade au réfrigérateur avant de servir.

Crème fouettée

Ingrédients :

- 250 ml de crème fraîche

1 Au préalable, mettez la crème au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle refroidisse.

2 Placez le support pour outil dans le bol et placez le disque émulsionneur (HR7771 uniquement) ou le fouet (HR7772 uniquement) sur le support pour outil.

3 Versez la crème dans le bol.

4 Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Actionnez l'appareil jusqu'à ce que la crème obtienne la consistance souhaitée. Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire.

Conseil : Mettez la crème fouettée au réfrigérateur avant de servir. Elle accompagne parfaitement les gâteaux, les glaces, les fruits, le café ou peut être utilisée comme garniture de gâteaux, etc.

Aliments pour bébé

Ingrédients :

- 250 g de poulet cuit
- 250 g de pommes de terre cuites
- 250 g d'haricots verts cuits
- 375 ml de lait

1 Fixez le blender sur le bloc moteur, puis versez les ingrédients dans le blender. Mixez les ingrédients à la vitesse appropriée pendant 25 secondes.

Si vous voulez préparer de plus grandes quantités d'aliments pour bébé, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes entre chaque utilisation.

Quantités et temps de préparation maximaux (fig. 44)

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Gambaran umum (Gbr. 1)

A Cakram pengiris halus/sedang (kuning) (HR7771 saja)
B Cakram pemarut halus/sedang (kuning) (HR7771 saja)
C Cakram pengemulsi (HR7771 saja)
D Aksesori pengaduk
E Unit pisau
F Tutup pelindung
G Unit motor
H Pemilih kecepatan
I Pendorong dalam
J Tutup mangkuk pengolah makanan
K Tempat alat
L Mangkuk
M Kunci pengaman
N Tombol Pulse/Easy Clean
O Pendorong luar
P Tabung pengisi
Q Cakram pengiris halus/sedang (hijau) (HR7772 saja)
R Cakram pemarut halus/sedang (hijau) (HR7772 saja)
S Kocokan telur (HR7772 saja)
T Kerucut perasan jeruk (HR7772 saja)
U Saringan perasan jeruk (HR7772 saja)
V Tutup kecil
W Tutup tabung blender
X Tabung
Y Gelang karet
Z Unit pisau

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

Umum

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau cairan lain, membilasnya di bawah keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksalah apakah tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke saklar timer untuk menghindari situasi yang membahayakan.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggui.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender atau mangkuk, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.
- Jangan sekali-kali menggunakan jari Anda atau benda (misalnya spatula) untuk mendorong bahan-bahan ke tabung pengisi ketika alat sedang bekerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.

- Berhati-hatilah saat memegang cakram, unit pisau blender atau unit pisau pengolah makanan. Terlebih, berhati-hatilah saat melepasnya dari mangkuk atau tabung blender, saat mengosongkan mangkuk atau tabung dan saat Anda membersihkannya. Tepi pemotongnya sangat tajam.

Perhatian

- Jangan sekali-kali mematikan alat dengan memutar tabung blender, mangkuk atau tutupnya. Matikanlah selalu alat tersebut dengan memutar pemilih kecepatan ke 0.
- Matikan alat sebelum Anda melepaskan aksesori apa pun.
- Segeralah mencabut steker dari stopkontak setelah selesai dipakai.
- Selalu cabut steker alat dari listrik sebelum Anda merogoh ke dalam tabung blender dengan jari-jari Anda atau suatu benda (misalnya spatula).
- Tunggu hingga semua bagian yang bergerak berhenti berputar sebelum Anda melepaskan tutup mangkuk atau tabung.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.
- Jangan melebihi indikator ukuran maksimum pada tabung dan mangkuk.
- Lihat tabel di dalam petunjuk penggunaan ini untuk mengetahui takaran dan waktu pengolahan yang tepat.
- Bahan-bahan tertentu dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan komponen. Ini tidak berpengaruh negatif pada komponen. Perubahan warna tersebut biasanya akan hilang setelah beberapa waktu.
- Jangan mengisi tabung blender atau pengolah makanan dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80 °C.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat dari Philips ini telah mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi yang diberikan dalam petunjuk penggunaan ini, alat ini aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Fitur pengaman

Sistem pengaman termal

Alat ini dilengkapi dengan sistem pengaman termal yang secara otomatis memutuskan aliran listrik jika alat terlalu panas.
Jika alat berhenti bekerja:

1. **Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding.**
2. **Biarkan alat mendingin selama 1 jam.**
3. **Masukkan kembali steker listrik ke stopkontak dinding.**
4. **Hidupkan lagi alat tersebut.**

Harap hubungi dealer Philips atau pusat servis resmi Philips jika sistem pengaman termal terlalu sering diaktifkan.

Kunci pengaman bawaan.

Fitur ini memastikan bahwa Anda hanya dapat menghidupkan alat jika Anda telah memasang tabung blender atau mangkuk dengan benar pada unit motor dan tutupnya dengan benar pada tabung blender atau mangkuk. Jika tabung blender atau mangkuk dan tutupnya telah terpasang dengan benar (lihat bab ‘Menggunakan alat’), kunci pengaman bawaan akan terbuka.

Sebelum menggunakan alat pertama kali

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum alat digunakan untuk pertama kali (lihat bab ‘Membersihkan’).

Menggunakan alat

Umum

- Alat ini dilengkapi dengan kunci pengaman bawaan yang mencegah alat berfungsi jika blender atau pengolah makanan tidak terpasang dengan benar.

Pengolah makanan

1 Pasang mangkuk pada unit motor (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2) (Gbr. 2).

Catatan: Mangkuk terpasang dengan benar bila gagangnya tepat di atas simbol kunci tertutup.

2 Masukkan tempat alat bersama aksesori yang diinginkan dalam mangkuk (unit pisau, aksesori pengaduk, cakram pengemulsi, kocokan telur, perasan jeruk atau salah satu cakram). Lihat bagian yang sesuai di bawah ini.

3 Bila Anda menggunakan unit pisau, aksesori pengaduk atau kocokan telur, masukkan bahan yang akan diolah dalam mangkuk.

Catatan: Jangan mengisi mangkuk melebihi tanda MAX.

4 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 3).

Catatan: Pastikan tonjolan pada tutupnya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk

5 Bila Anda menggunakan salah satu cakram, tambahkan bahan melalui tabung pengisi dan tekanlah dengan menggunakan pendorong.

6 Pilih setelan kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori di mangkuk. Lihat bagian yang sesuai di bawah ini.

7 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 (Gbr. 4).

Tabung pengisi dan pendorong

- Gunakan tabung pengisi untuk menambahkan bahan-bahan cair dan/atau padat. (Gbr. 5)
- Gunakan pendorong luar untuk mendorong bahan padat dalam tabung pengisi. (Gbr. 6)
- Jika bahan yang akan Anda parut atau iris berdiameter kecil, masukkan pendorong luar dalam tabung pengisi agar tabung pengisi jadi lebih kecil. Kemudian gunakan pendorong dalam untuk mendorong bahan dalam tabung pengisi. (Gbr. 7)

Tip: Anda juga dapat menggunakan pendorong dalam dan pendorong luar untuk menutup tabung pengisi. Ini akan mencegah bahan keluar dari tabung pengisi.

Unit pisau

Anda dapat menggunakan unit pisau untuk mencacah, mencampur, memblender atau menghaluskan bahan jadi bubur.

1 Lepaskan tutup pelindung dari pisau (Gbr. 8).

Tepi pemotong sangat tajam. Jangan menyentuhnya.

2 Masukkan tempat alat dalam mangkuk. (Gbr. 9)

3 Pasang unit pisau pada tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 10).

4 Masukkan bahan ke dalam mangkuk. Potong-potong dulu makanan yang besar menjadi potongan berukuran kira-kira 3 x 3 x 3 cm (Gbr. 11).

Catatan: Masukkan selalu tempat alat bersama unit pisau dalam mangkuk sebelum Anda menambahkan bahan.

5 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 12).

6 Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.

7 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 13).

8 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 4).

Tip

- Bila Anda mencacah bawang, tekan tombol pulse/Easy Clean beberapa kali untuk mencegah agar bawang tidak terlalu halus. (Gbr. 14)
- Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda mencacah keju atau cokelat (keras). Bahan-bahan ini bisa menjadi terlalu panas, sehingga mulai meleleh kemudian menjadi menggumpal.

- Jangan gunakan unit pisau untuk mencacah bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, biji pala dan es batu, karena ini dapat menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Waktu pengolahan standar untuk mencacah adalah 30-60 detik.
- Jika makanan lengket ke pisau atau ke dinding mangkuk, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari pisau atau dari dinding mangkuk.

Aksesori pengaduk

Anda dapat menggunakan aksesori pengaduk untuk mengaduk tepung ragi untuk roti dan pizza.
Waktu pengolahan standar untuk adonan yaitu 30-180 detik.

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 9).

2 Pasang aksesori pengaduk pada tempat alat. (Gbr. 15)

Catatan: Masukkan selalu tempat alat bersama aksesori pengaduk dalam mangkuk sebelum Anda menambahkan bahan.

3 Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk (Gbr. 16).

4 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 17).

5 Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.

6 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 13).

7 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 4).

Cakram pengiris dan cakram pemarut

Jangan sekali-kali mengolah bahan yang keras seperti es batu dengan cakram.

Tepi pemotong pada cakram sangat tajam. Jangan menyentuhnya.

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 9).

2 Pasang cakram yang diinginkan (cakram pengiris atau cakram pemarut) pada tempat alat (Gbr. 18)

3 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 19).

4 Masukkan bahan dalam tabung pengisi. (Gbr. 20)
- Potong-potong dulu bahan berukuran besar menjadi potongan kecil agar bisa masuk dalam tabung pengisi.
- Isilah tabung pengisi dengan merata untuk mendapatkan hasil terbaik.
- Bila Anda harus mengolah bahan dalam jumlah besar, olahlah dalam takaran kecil dan kosongkan mangkuk untuk setiap takaran.
- Jika bahan yang akan Anda parut atau iris berdiameter kecil, masukkan pendorong luar dalam tabung pengisi agar tabung pengisi jadi lebih kecil. Kemudian gunakan pendorong dalam untuk mendorong bahan dalam tabung pengisi.

5 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 13).

6 Tekan pendorong sedikit pada bahan-bahan dalam tabung pengisi.

7 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 4).

Tip
- Bila Anda memarut atau menggiling bahan-bahan lunak, gunakan kecepatan rendah agar bahan tidak menjadi bubur.
- Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda memarut keju (keras). Jika Anda melakukannya, keju menjadi terlalu panas, sehingga meleleh dan menggumpal.
- Jangan gunakan cakram untuk mengolah cokelat. Hanya gunakan unit pisau untuk keperluan ini.

Cakram pengemulsi (HR7771 saja)

Anda dapat menggunakan cakram pengemulsi untuk mengocok krim dan mengocok telur, putih telur, puding instan, mayones dan adonan kue spons.

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 9).

2 Pasang cakram pengemulsi pada tempat alat (Gbr. 21).

3 Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk. (Gbr. 22)

4 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 23).

Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.

5 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 24).

6 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 25).

Tip

- Jangan menggunakan cakram pengemulsi untuk menyiapkan adonan kue dengan mentega atau margarin atau untuk menguleni adonan. Gunakan aksesori pengaduk untuk mengerjakannya.
- Pastikan mangkuk dan cakram pengemulsi kering dan tidak berminyak sewaktu Anda mengocok putih telur. Pastikan putih telur berada di suhu kamar.

Kocokan telur (HR7772 saja)

Anda dapat menggunakan kocokan telur untuk mengocok krim dan mengocok telur, putih telur, puding instan, mayones dan adonan kue spons dan bahan-bahan lunak lainnya.

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 9).

2 Pasang kocokan telur pada tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 26).

3 Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk (Gbr. 27).

4 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 28).

Masukkan pendorong ke dalam tabung pengisi.

5 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 29).

6 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 30).

7 Selalu bersihkan kocokan telur seusai menggunakan.

Lihat bab membersihkan untuk petunjuk mengenai cara melepas kocokan telur dan cara membersihkannya.

Tip

- Jangan menggunakan kocokan telur untuk menyiapkan adonan kue dengan mentega atau margarin atau untuk menguleni adonan. Gunakan aksesori pengaduk untuk mengerjakannya.
- Pastikan mangkuk dan kocokan telur kering dan tidak berminyak sewaktu Anda mengocok putih telur. Pastikan putih telur berada di suhu kamar.

Blender

Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

1 Pasang gelang karet pada unit pisau (Gbr. 31).

2 Pasang unit pisau di bagian bawah tabung blender (1) dan putar unit pisau searah jarum jam (2) (Gbr. 32).

3 Pasang tabung blender pada unit motor (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2). Gagangnya harus menunjuk ke salah satu dari empat sudut pada unit motor (Gbr. 33).

Jangan terlalu menekan gagang pada tabung blender.

4 Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender (Gbr. 34).

Jangan mengisi tabung blender dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80 °C.

Agar tidak tumpah, jangan mengisi tabung di atas indikator ukuran maksimum, apalagi bila Anda memblender cairan yang panas.

5 Pasang tutupnya pada tabung blender (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2) (Gbr. 35).

6 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 13).

Jangan sekali-kali membuka tutup sewaktu pisau berputar.

Jangan memasukkan jari atau benda lainnya ke dalam tabung ketika alat sedang dijalankan.

Biarkan alat dingin dulu hingga suhu kamar seusai mengolah dua takaran.

7 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 4).

Tip

- Bila alat sedang bekerja, Anda dapat memasukkan bahan makanan cair atau padat dalam tabung blender melalui lubang pada tutupnya (Gbr. 36).
- Semakin lama Anda membiarkan alat bekerja, semakin halus hasilnya.
- Potong kecil-kecil bahan yang padat sebelum memasukkannya ke dalam tabung blender. Jika Anda ingin membuat dalam jumlah besar, olahlah bahan dalam takaran kecil daripada dalam takaran besar sekaligus.
- Untuk menghancurkan es batu, masukkan potongan es batu ke dalam tabung, rapatkan tutupnya dan tekan tombol pulse/Easy Clean.
- Beberapa bahan makanan, seperti buah-buahan, lebih mudah diblender jika Anda menambahkan sedikit cairan seperti jus jeruk.
- Bila Anda memblender sup, gunakan bahan makanan yang sudah dimasak.
- Jika Anda tidak puas dengan hasilnya, biarkan alat bekerja sebentar beberapa kali dengan menekan tombol pulse/Easy Clean. Anda juga dapat mencoba untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dengan cara mengaduk bahan dengan spatula (bukan saat blender sedang bekerja), atau dengan mengeluarkan sebagian bahan untuk mengolah dalam takaran yang lebih kecil.
- Apabila Anda mengolah bahan cair yang panas atau cenderung berbusa (misalnya, susu), jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender agar tidak tumpah.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.

Perasan jeruk (HR7772 saja)

Anda dapat menggunakan perasan jeruk untuk memeras jus buah segar. Ampas, biji dan kulitnya akan dibuang dari jeruk.

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 9).

2 Pasang perasan jeruk pada tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 37).

Catatan: Pastikan tonjolan pada kunci saringan telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk.

3 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 29).

4 Tekanlah buah jeruk pada kerucut (Gbr. 38).

Catatan: Sewaktu-waktu, hentikan menekan untuk membuang ampas dari saringan.

Catatan: Bila Anda ingin membuang ampas dari saringan, putarlah pemilih kecepatan ke 0 untuk mematikan alat.

5 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 30).

Membersihkan

1 Pastikan alat sudah dimatikan dan kabel listrik sudah dicabut.

2 Bersihkan unit motor dengan kain lembab.

Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.

3 Bersihkan komponen yang bersentuhan dengan makanan dengan air panas dan cairan pembersih seusai digunakan.

Bersihkan unit pisau pada pengolah makanan, cakram, unit pisau pada blender dengan hati-hati sekali. Tepi pemotong sangat tajam.

Catatan: Semua komponen selain unit motor, juga dapat dibersihkan dalam mesin cuci piring.

- Pastikan bahwa tepi pemotong pada bilah pisau dan cakram tidak mengenai benda-benda keras. Ini dapat menyebabkannya jadi tumpul.
- Anda dapat melepas kocokan dari kocokan telur untuk membersihkannya secara terpisah.

Membersihkan mangkuk pengolah makanan dan tabung blender dengan mudah

1 Tuangkan air hangat (tidak lebih dari 0,5 liter) dan cairan pembersih ke dalam mangkuk pengolah makanan atau tabung blender. (Gbr. 39)

2 Pasang tutup pada mangkuk pengolah makanan atau tabung blender (1) dan putar searah jarum jam untuk memasangnya (2).

3 Tekan tombol pulse/Easy Clean (Gbr. 14).

4 Biarkan alat beroperasi selama minimal 30 detik hingga mangkuk pengolah makanan atau tabung blender bersih.

5 Lepaskan tabung blender atau mangkuk pengolah makanan dan bilas dengan air bersih.

Kocokan telur (HR7772)

Selalu bersihkan kocokan telur segera setelah digunakan.
Kocokan telur dapat dibersihkan di mesin cuci piring. Anda juga dapat melepas kocokan dari kocokan telur untuk membersihkannya secara terpisah.

1 Lepaskan kocokan dari rangka kocokan telur. (Gbr. 40)

2 Untuk memasang kembali, tekan kocokan ke rangka kocokan telur.

Perasan jeruk

Selalu bersihkan perasan jeruk segera setelah digunakan.
Perasan jeruk dapat dibersihkan di mesin cuci piring. Anda juga dapat melepas kerucut dari saringan untuk membersihkannya secara terpisah.

1 Tarik kerucut dari saringannya (Gbr. 41).

2 Untuk memasang kembali, tekan kembali kerucut pada saringan di perasan jeruk.

Penyimpanan

1 Masukkan kabel ke tempat penyimpanan kabel di bagian belakang unit motor. (Gbr. 42)

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 43).

Garansi & servis

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam pamflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Pemecahan Masalah

Bab ini merangkum masalah-masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat. Jika Anda tidak mampu mengatasi masalah dengan informasi di bawah, hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda.

Masalah	Solusi
Saat saya memilih kecepatan atau menekan tombol pulse/Easy Clean, alat tidak mau bekerja.	Pastikan pengolah makanan atau tabung blender dan tutupnya telah dipasang dengan benar (hingga berbunyi 'klik'). Pastikan tempat alat telah dimasukkan dengan benar jika Anda menggunakan aksesori bersama mangkuk pengolah makanan. Jika Anda menggunakan tabung blender, pastikan gagang pada blender menunjuk ke salah satu dari empat sudut pada unit motor. Kencangkan tutupnya agar tidak tumpah. Jika Anda menggunakan pengolah makanan, pastikan bahwa gagang mangkuk tepat di atas simbol kunci tertutup. Tutup mangkuk telah terpasang dengan benar bila tonjolannya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk. Jika semua komponen telah terpasang dengan benar, alat akan mulai beroperasi bila Anda memilih kecepatan dengan pemilih kecepatan atau menekan tombol pulse/Easy Clean.
Alat tiba-tiba berhenti bekerja.	Sistem pengaman termal mungkin telah memutus catu daya ke alat karena alat kepanasan. 1) Cabut steker dari alat. 2) Biarkan alat mendingin selama 1 jam. 3) Masukkan steker listrik pada stopkontak. 4) Hidupkan lagi alat tersebut.
Saya telah memilih kecepatan yang salah untuk sambungan yang ingin saya gunakan.	Periksa warna sambungan tersebut dan pilih kecepatan yang sesuai dengan pemilih kecepatan.
Cakram pengemulsi, kocokan telur atau aksesori pengaduk tidak berputar.	Pastikan cakram pengemulsi, kocokan telur atau aksesori pengaduk telah dipasang dengan benar pada tempat alat. Pastikan juga mangkuk pengolah makanan dan tutupnya telah dipasang dengan benar (hingga berbunyi 'klik').
Bila saya memilih kecepatan untuk perasan jeruk, alat tidak bekerja.	Pastikan tempat alat telah dimasukkan dengan benar. Pastikan tonjolan pada saringan telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk. Bila tonjolan tersebut telah terkunci pada lubang, alat akan mulai beroperasi bila Anda memilih kecepatan yang benar.
Saringan perasan jeruk sudah rusak.	Jika saringan sudah rusak, jangan gunakan lagi perasan jeruk tersebut. Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (nomor telepon bisa Anda peroleh pada kartu garansi internasional) untuk memesan saringan baru. Jika di negara Anda tidak terdapat Pusat Layanan Pelanggan, kunjungi dealer Philips setempat.

Resep

Sup sayur yang bergizi dari Budapest

Bahan-bahan

Yang akan diolah dalam blender:
- 240 g kohlrabi
- 240 g kentang
- 360 g seledri
- 120 g wortel
- air (isi hingga tanda 1,5-liter)

Yang akan ditambahkan sewaktu memasak:
- 150 g dal (dari kaleng)
- 150 g daging babi asap
- 190 g crème fraîche

- 15 g peterseli
- garam
- merica segar
- 1,5 kaldu padat
- 2 lembar daun salam

1 Pasang tabung blender pada unit motor. Masukkan kohlrabi, kentang, seledri, wortel dan air dalam blender sesuai urutan ini. Blender bahan-bahan tersebut selama 10 detik dengan kecepatan yang sesuai untuk memblender sup kasar atau lebih lama untuk sup yang lebih halus.

2 Masukkan bahan yang sudah diblender ke dalam panci lalu didihkan. Tambahkan crème fraîche, dal, daging (babi) dan bumbu. Masak selama 30 menit sambil sesekali diaduk.

Biarkan alat dingin dulu hingga suhu kamar seusai mengolah dua takaran.

Adonan pizza

Bahan-bahan:

- 240 g tepung terigu
- 1/2 sendok teh gula
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 bungkus ragi
- 140 g air hangat
- 25 g minyak

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang aksesori pengaduk pada tempat alat.

2 Masukkan semua bahan makanan kering dalam mangkuk dan tambahkan air serta minyak.

3 Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik'). Pilih kecepatan yang sesuai dengan aksesori pengaduk dan biarkan alat bekerja hingga adonan teraduk rata. Ini memakan waktu sekitar 2 menit.

4 Masukkan adonan dalam mangkuk, tutupi dengan kain lembab dan biarkan mengembang selama kurang-lebih 40 menit hingga ukurannya dua kali lipat.

5 Taburi meja dapur Anda dengan tepung, gilas adonan dan buat dua alas adonan pizza dan letakkan pada baki panggangan yang telah diolesi minyak.

6 Tutupi alas adonan pizza dengan saus tomat dan topping favorit Anda. Anda dapat menggunakan keju, ham, salami, bacon, jamur, ikan tuna, bawang bombai, artichoke, paprika, dsb. Taburi dengan oregano dan tuangkan minyak zaitun di atas pizza lalu panggang.

Tip: Anda dapat menggunakan cakram pemarut untuk memarut 200 g keju (Parmesan atau Gouda). Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang cakram pemarut pada tempat alat. Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik'). Potong-potong keju menjadi ukuran yang dapat dimasukkan ke tabung pengisi lalu parut.

Selada ketimun dengan saus yoghurt

Bahan-bahan:

- 1 biji ketimun
- 2 cangkir daun peterseli
- 1 cangkir yoghurt
- 1 sendok makan mustar
- Garam dan lada hitam untuk rasa

1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang cakram pengiris pada tempat alat.

2 Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik'). Irislah ketimun tersebut. Lihat bab 'Menggunakan alat' pada bagian 'Cakram pengiris dan cakram pemarut' untuk kecepatan yang sesuai.

Tip: Gunakan sisi irisan tipis pada cakram pengiris untuk memotong jadi irisan tipis. Jangan menekan pendorong terlalu keras.

3 Taruh irisan ketimun dalam mangkuk saji.

4 Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang unit pisau pada tempat alat.

5 Masukkan peterseli dalam mangkuk. Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik').

6 Cacah peterseli. Tekan tombol pulse/Easy Clean agar proses pencacahan terkontrol lebih baik.

7 Tambahkan yoghurt, mustar, garam dan lada dan olahlah selama beberapa detik lagi hingga diperoleh campuran yang merata.

8 Campurlah saus dengan irisan ketimun dan dinginkan salad ketimun sebelum disajikan.

Krim kocok

Bahan-bahan:
- 250 ml krim segar

1 Bekukan krim paling sedikit selama 2 jam sebelum diolah.

2 Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang cakram pengemulsi (HR7771 saja) atau kocokan telur (HR7772 saja) pada tempat alat.

3 Masukkan krim dalam mangkuk.

4 Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik'). Olah krim tersebut hingga diperoleh konsistensi yang diinginkan. Pilih setelan kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori.

Tip: Bekukan krim kocok sebelum disajikan. Anda dapat menyajikan krim kocok pada kue, es krim, buah-buahan, kopi, atau sebagai filling kue, dsb.

Makanan bayi

Bahan-bahan:
- 250 g daging ayam matang
- 250 g kentang matang
- 250 g buncis matang
- 375 ml susu

1 Pasang tabung blender pada unit motor. Masukkan bahan-bahan ke dalam blender. Blender bahan-bahan selama 25 menit dengan kecepatan yang sesuai pada blender.

Jika Anda ingin menyiapkan makanan bayi dalam jumlah yang lebih banyak, bagi menjadi beberapa bagian kecil. Biarkan alat menjadi dingin selama 60 menit setelah mengolah setiap bagian.

Takaran maksimum dan waktu pengolahan (Gbr. 44)

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

A 미세/중간 슬라이스 디스크(노란색)(HR7771 모델만 해당)
B 미세/중간 채썰기 디스크(노란색)(HR7771 모델만 해당)
C 유화 디스크(HR7771 모델만 해당)
D 반죽 액세서리
E 칼날부
F 보호 덮개
G 본체
H 속도 조절기
I 내부 누름봉
J 음식 조리기 용기 뚜껑
K 도구 홀더
L 용기
M 안전 잠금 장치
N 순간작동/간편 세척 버튼
O 외부 누름봉
P 재료 투입구
Q 미세/중간 슬라이스 디스크(녹색)(HR7772 모델만 해당)
R 미세/중간 채썰기 디스크(녹색)(HR7772 모델만 해당)
S 거품 반죽기(HR7772 모델만 해당)
T 과즙 추출기 원뿔형 부품(HR7772 모델만 해당)
U 과즙 추출기 거름망(HR7772 모델만 해당)
V 마개
W 블렌더 용기 뚜껑
X 블렌더 용기
Y 고무 링
Z 칼날부

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

일반

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 청소할 경우에는 젖은 천을 사용하십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고, 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 음식이 블렌더 용기나 음식 조리기 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 주걱 등의 다른 물체를 사용하여 재료를 재료 투입구에 밀어 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 디스크, 블렌더 칼날 또는 음식 조리기 칼날을 다룰 때에는 조심하십시오. 용기나 블렌더 용기에서 디스크나 칼날을 분리할 때, 용기를 비울 때, 디스크나 칼날을 세척할 때에는 특히 조심하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.

주의

- 블렌더 용기, 음식 조리기 용기 또는 용기 뚜껑을 돌려 제품의 전원을 끄지 마십시오. 항상 속도 조절기를 '0'으로 돌려 제품 전원을 끄십시오.
- 액세서리를 분리하기 전에 제품 전원을 끄십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 손가락이나 다른 물체(예를 들어, 주걱)를 블렌더 용기에 넣기 전에 항상 전원 코드를 뽑으십시오.
- 용기의 뚜껑을 열기 전에 움직이는 부품의 작동이 멈출 때까지 기다리십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 용기의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.
- 올바른 용량 및 작동 시간은 이 사용 설명서에 있는 표를 참조하십시오.
- 특정 재료로 인해 부품 표면이 변색될 수 있으나, 이는 제품에 무해합니다. 변색은 보통 시간이 지나면 자연히 사라지게 됩니다.
- 블렌더 용기 또는 음식 조리기 용기에 80ºC 이상 되는 재료를 넣지 마십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

안전 기능

안전 열 차단

이 제품에는 안전을 위해 제품 과열 시 제품의 전원 공급을 자동으로 차단하는 열 차단 장치가 내장되어 있습니다.
제품의 작동이 멈추는 경우:

1. 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.
2. 1시간 동안 제품을 그대로 두어 열을 식히십시오.
3. 전원 플러그를 벽면 콘센트에 다시 꽂으십시오.
4. 다시 제품의 전원을 켜십시오.

안전용 열 차단 장치가 너무 자주 작동되면 필립스 대리점 또는 필립스 지정 서비스 센터로 문의하십시오.

내장된 안전 잠금 장치

이 기능은 음식 조리기 용기나 블렌더 용기가 제품에 올바르게 장착되고 용기에 뚜껑이 제대로 닫힌 경우에만 작동하며, 음식 조리기 용기 또는 블렌더 용기, 그리고 이 용기의 뚜껑이 올바르게 장착된 경우에만('제품 사용' 란 참조) 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

최초 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오('청소' 란 참조).

제품 사용

일반

- 이 제품에는 블렌더 또는 음식 조리기가 제대로 조립되지 않은 경우 제품이 작동되지 않는 안전 잠금 장치가 내장되어 있습니다.

음식 조리기

1. 음식 조리기 용기를 본체에 올려놓은 다음(1) 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(2) (그림 2).

참고: 손잡이가 잠긴 자물쇠 표시 위에 바로 위치하면 음식 조리기 용기가 올바르게 장착된 것입니다.

2. 원하는 액세서리와 함께 도구 홀더를 음식 조리기 용기에 끼웁니다(칼날, 반죽 액세서리, 거품 반죽기, 반죽기, 과즙 추출기 또는 디스크 중 하나). 아래에서 해당 섹션을 참조하십시오.

3 칼날, 반죽 액세서리 또는 거품 반죽기를 사용할 경우 재료가 음식 조리기 용기 안에서 가공되도록 하십시오.

참고: 음식 조리기 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 용기를 채우지 마십시오.

4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오('딸깍' 소리가 남) (그림 3).

참고: 뚜껑이 음식 조리기 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오.

5 디스크 중 하나를 사용할 경우 재료 투입구를 통해 재료를 넣고 누름봉을 이용해 재료를 아래쪽으로 눌러주십시오.

6 음식 조리기 용기에서 해당 액세서리의 색상에 맞는 속도 설정을 선택합니다. 아래에서 해당 섹션을 참조하십시오.

7 작동이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추십시오 (그림 4).

투입관 및 누르개

- 재료 투입구를 통해 액체 및/또는 고체 재료를 넣으십시오. (그림 5)
- 외부 누름봉을 사용하여 고체 재료를 재료 투입구 아래로 누르십시오. (그림 6)
- 썰거나 자르려는 재료의 크기가 너무 작은 경우 재료 투입구가 더 작아지도록 재료 투입구에 외부 누름봉을 넣은 다음, 내부 누름봉을 사용하여 재료를 투입구 아래로 누르십시오. (그림 7)

도움말: 재료가 빠져나가는 것을 방지하기 위해 내부/외부 누름봉을 사용하여 재료 투입구를 막을 수도 있습니다.

칼날부

칼날부를 사용하여 자르기, 믹스, 섞기뿐 아니라 재료를 으깰 수도 있습니다.

1 칼날부에서 보호 덮개를 분리하십시오 (그림 8).

칼날이 매우 날카로우므로 만지지 마십시오.

2 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오. (그림 9)

3 음식 조리기 용기의 도구 홀더에 칼날부를 끼우십시오 (그림 10).

4 음식 조리기 용기에 재료를 넣으십시오. 이때 부피가 큰 재료는 약 3 x 3 x 3cm 조각으로 미리 자르십시오 (그림 11).

참고: 항상 칼날이 부착된 도구 홀더를 음식 조리기 용기에 먼저 끼운 후 재료를 넣으십시오.

5 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오('딸깍' 소리가 남) (그림 12).

6 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

7 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 13).

8 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 4).

도움말

- 양파를 다질 때 양파를 너무 곱게 갈지 않으려면 순간작동/간편 세척 버튼을 여러 차례 누르십시오. (그림 14)
- 딱딱한 치즈나 초콜릿을 다질 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 재료에 열이 가해져 녹거나 덩어리로 뭉치게 됩니다.
- 커피 원두, 생강, 넛맥, 얼음 조각과 같이 매우 단단한 재료를 칼날부로 다지지 마십시오. 칼날이 무뎌질 수 있습니다.
- 모든 다지기 작업의 표준 작동 시간은 30-60초입니다.
- 음식물이 칼날 또는 음식 조리기 용기 내부에 걸린 경우 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 칼날 또는 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.

반죽 액세서리

반죽 액세서리를 사용하여 빵과 피자 등에 사용되는 밀가루를 반죽할 수 있습니다.
모든 반죽 작업의 표준 작동 시간은 30-180초입니다.

1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 9).

2 도구 홀더에 반죽 액세서리를 끼우십시오. (그림 15)

참고: 항상 반죽 액세서리가 부착된 도구 홀더를 음식 조리기 용기에 먼저 끼운 후 재료를 넣으십시오.

3 재료를 용기에 넣으십시오 (그림 16).

4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오('딸깍' 소리가 남) (그림 17).

5 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

6 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 13).

7 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 4).

슬라이스 및 채썰기 디스크

얼음과 같이 딱딱한 재료에 디스크를 사용하지 마십시오.

디스크의 모서리는 매우 날카로우니 만지지 마십시오.

1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 9).

2 도구 홀더에 원하는 디스크(슬라이스 또는 채썰기)를 끼우십시오 (그림 18).

3 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오('딸깍' 소리가 남) (그림 19).

4 재료 투입구에 재료를 넣으십시오. (그림 20)
- 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 덩어리로 미리 자르십시오.
- 최상의 결과를 위해 재료 투입구를 고르게 채우십시오.
- 많은 양의 재료를 처리해야 할 때에는 소량으로 나누어 작동하고 한 번 작동할 때마다 음식 조리기 용기를 비우십시오.
- 썰거나 자르려는 재료의 크기가 너무 작은 경우 재료 투입구가 더 작아지도록 재료 투입구에 외부 누름봉을 넣은 다음, 내부 누름봉을 사용하여 재료를 투입구 아래로 누르십시오.

5 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 13).

6 재료 투입구에 있는 재료를 누름봉으로 가볍게 눌러주십시오.

7 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 4).

도움말
- 부드러운 재료를 썰거나 갈 때 재료가 죽처럼 되는 것을 방지하려면 저속에서 작동하십시오.
- 딱딱한 치즈를 갈 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 치즈에 열이 가해져 녹기 시작하고 덩어리로 뭉치게 됩니다.
- 디스크를 사용하여 초콜릿을 갈지 마십시오. 초콜릿을 갈 때에는 칼날만 사용하십시오.

유화 디스크(HR7771 모델만 해당)

유화 디스크를 사용하여 크림을 젓거나 계란, 계란 흰자, 즉석 푸딩, 마요네즈 및 스폰지 케이크 반죽을 휘저을 수 있습니다.

1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 9).

2 도구 홀더에 유화 디스크를 끼우십시오 (그림 21).

3 재료를 용기에 넣으십시오. (그림 22)

4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오('딸깍' 소리가 남) (그림 23).

재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

5 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 24).

6 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 25).

도움말
- 유화 디스크를 사용하여 버터나 마가린이 들어간 케이크 반죽을 만들거나 밀가루를 반죽하지 마십시오. 이러한 작업에는 반죽 액세서리를 사용하십시오.

- 계란 흰자의 거품을 낼 때에는 음식 조리기 용기와 유화 디스크가 건조하고 기름기가 없는지 확인하십시오. 이때 계란 흰자는 실온에서 보관한 것이어야 합니다.

거품 반죽기(HR7772 모델만 해당)

거품 반죽기를 사용하여 크림을 젓거나 계란, 계란 흰자, 즉석 푸딩, 마요네즈, 스폰지 케이크 반죽 및 기타 부드러운 재료를 휘저을 수 있습니다.

1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 9).

2 음식 조리기 용기의 도구 홀더에 거품 반죽기를 끼우십시오 (그림 26).

3 재료를 용기에 넣으십시오 (그림 27).

4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오('딸깍' 소리가 남) (그림 28).

재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

5 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 29).

6 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 30).

7 사용 후에는 항상 거품 반죽기를 세척하십시오.

거품 반죽기 분리 및 세척 방법은 '청소'란을 참조하십시오.

도움말

- 거품 반죽기를 사용하여 버터나 마가린이 들어간 케이크 반죽을 만들거나 밀가루를 반죽하지 마십시오. 이러한 작업에는 반죽 액세서리를 사용하십시오.
- 계란 흰자의 거품을 낼 때에는 음식 조리기 용기와 거품 반죽기가 건조하고 기름기가 없는지 확인하십시오. 이때 계란 흰자는 실내 온도에서 보관한 것이어야 합니다.

블렌더

블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 쉐이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 요리된 재료로 퓨레 만들기

1 칼날에 고무 링을 끼우십시오 (그림 31).

2 칼날을 블렌더 용기 아래쪽에 놓고(1) 칼날이 올바르게 고정될 때까지 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(2) (그림 32).

3 본체에 블렌더 용기를 올려 놓고(1) 용기를 시계 방향으로 돌려 고정시키십시오(2). 이때 손잡이가 본체의 네 모서리 중 한 곳을 가리켜야 합니다 (그림 33).

블렌더 용기의 손잡이에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

4 재료를 블렌더 용기에 넣으십시오 (그림 34).

블렌더 용기에 80° C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.

내용물이 흘러 나오지 않도록 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오. 뜨거운 액체를 섞을 때 특히 주의하십시오.

5 블렌더 용기의 뚜껑을 닫고(1) 시계 방향으로 돌려 고정시키십시오(2) (그림 35).

6 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 13).

칼날이 회전할 때에는 뚜껑을 열지 마십시오.

블렌더가 작동하고 있을 때는 절대로 손가락 및 다른 물건을 용기 안에 넣지 마십시오.

2번 정도 작동시킨 후에는 항상 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

7 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 4).

도움말

- 제품이 작동 중일 때 블렌더 용기의 뚜껑을 열어 액체 또는 고체 재료를 넣을 수 있습니다 (그림 36).
- 제품의 작동 시간이 길어질수록 가공 입자가 매우 미세해집니다.
- 고체 재료는 용기에 넣기 전에 작은 조각으로 미리 자르십시오. 다량의 재료를 조리하려는 경우 많은 양을 한 번에 작동하지 말고, 재료를 나누어 여러 차례 작동하십시오.
- 각얼음을 분쇄하려면 용기에 얼음을 넣고 뚜껑을 닫은 다음 순간작동/간편 세척 버튼을 누르십시오.
- 과일과 같은 일부 재료는 레몬 즙과 같이 액체를 약간 첨가하면 재료를 손쉽게 섞을 수 있습니다.
- 수프를 섞을 때에는 미리 조리된 재료를 사용하십시오.
- 결과가 만족스럽지 않을 경우, 순간작동/간편 세척 버튼을 눌러 제품을 여러 차례 짧게 작동시키십시오. 블렌더의 작동을 잠시 멈추고 주걱으로 재료를 섞거나 용기에서 내용물을 일부 덜어내어 적은 양을 가공하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
- 뜨겁거나 거품이 일어나는 액체(예를 들어, 우유)를 조리할 때에는 흘러 나오지 않도록 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 음식이 블렌더 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.

과즙 추출기(HR7772 모델만 해당)

과즙 추출기를 사용하여 신선한 과일 즙을 추출할 수 있으며, 과육이나 씨, 껍질이 주스에서 분리됩니다.

1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 9).

2 음식 조리기 용기의 도구 홀더에 과즙 추출기를 끼우십시오 (그림 37).

참고: 거름망이 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오.

3 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 29).

4 감귤류 과일을 원뿔형 부품에 대고 누르십시오 (그림 38).

참고: 가끔씩 누르기를 멈추고 거름망에서 섬유질을 제거하십시오.

참고: 거름망에서 과육을 제거하고 싶으면 속도 조절기를 ‘0’으로 맞추어 제품 전원을 끄십시오.

5 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 30).

청소

1 전원이 꺼져 있고 플러그가 뽑혀 있는지 확인하십시오.

2 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

3 사용 후에는 바로 소량의 세제를 푼 따뜻한 물로 음식과 닿은 부품을 깨끗이 세척하십시오.

음식 조리기의 칼날부, 디스크, 블렌더의 칼날부는 매우 조심해서 세척하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.

참고: 본체를 제외한 모든 부품은 식기세척기를 이용해 세척할 수도 있습니다.

- 칼날부의 모서리, 디스크는 단단한 물건에 긁히지 않도록 주의하십시오. 칼날이 무뎌질 수 있습니다.
- 혼합기를 거품 반죽기에서 분리하여 따로 세척할 수도 있습니다.

다용도 조리기 용기 및 블렌더 용기 손쉬운 세척

1 미지근한 물(0.5리터 이하)과 소량의 세제를 다용도 조리기 용기 또는 블렌더 용기에 넣으십시오. (그림 39)

2 다용도 조리기 용기 또는 블렌더 용기 뚜껑을 닫고(1) 시계 방향으로 돌려 고정시키십시오(2).

3 순간작동/간편 세척 버튼을 누르십시오 (그림 14).

4 다용도 조리기 용기 또는 블렌더 용기가 깨끗해질 때까지 제품을 30초 이상 작동시키십시오.

5 블렌더 용기 또는 음식 조리기 용기를 분리하고 깨끗한 물로 용기를 헹굽니다.

거품 반죽기(HR7772)

사용 후에는 항상 거품 반죽기를 바로 세척하십시오.
거품 반죽기는 식기세척기를 이용해 세척할 수 있습니다. 또한 거품 반죽기에서 혼합기를 분리하여 따로 세척할 수 있습니다.

1 혼합기를 거품 반죽기에서 분리하십시오. (그림 40)

2 다시 조립하려면 혼합기를 거품 반죽기에 다시 끼우십시오.

과즙 추출기

사용 후에는 항상 과즙 추출기를 바로 세척하십시오.
과즙 추출기는 식기세척기를 이용해 세척할 수 있습니다. 또한 거름망에서 원뿔형 부품을 분리하여 따로 세척할 수 있습니다.

1 거름망에서 원뿔형 부품을 분리하십시오 (그림 41).

2 다시 조립하려면 원뿔형 부품을 과즙 추출기의 거름망에 다시 끼우십시오.

보관

1 코드를 본체 뒷면에 있는 코드 보관함에 넣으십시오. (그림 42)

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 43).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주) 필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	해결책
속도를 선택하거나 순간작동/간편 세척 버튼을 눌러도 제품이 작동하지 않습니다.	다용도 조리기나 블렌더 용기 및 다용도 조리기 용기의 뚜껑이 올바르게 조립되어 있는지 확인하십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 다용도 조리기 용기와 함께 액세서리를 사용할 경우 도구 홀더가 올바르게 끼워져 있는지 확인하십시오. 블렌더 용기를 사용할 경우 블렌더 손잡이가 본체의 네 모서리 중 한 곳을 가리키는지 확인하십시오. 내용물이 흘러 나오지 않도록 뚜껑을 단단히 고정시키십시오. 다용도 조리기를 사용할 경우 용기 손잡이가 잠긴 자물쇠 표시 바로 위에 위치하는지 확인하십시오. 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워졌을 때 용기 뚜껑이 제대로 닫힙니다. 모든 부품이 올바르게 장착되면 속도 조절기로 속도를 선택하거나 순간작동/간편 세척 버튼을 눌렀을 때 제품이 작동하기 시작합니다.
제품이 갑자기 작동을 멈춥니다.	제품이 과열되어 온도 퓨즈가 안전을 위해 제품의 전원 공급을 차단하였을 수 있습니다. 1) 제품의 전원 코드를 뽑으십시오. 2) 1시간 동안 제품을 그대로 두어 열을 식히십시오. 3) 전원 플러그를 다시 콘센트에 꽂으십시오. 4) 다시 제품의 전원을 켜십시오.
사용할 액세서리에 적합하지 않은 속도를 선택했습니다.	액세서리의 색상을 확인하고 속도 조절기로 해당 속도를 선택하십시오.
유화 디스크, 거품 반죽기 또는 반죽 액세서리가 회전하지 않습니다.	유화 디스크, 거품 반죽기 또는 반죽 액세서리가 도구 홀더에 제대로 조립되었는지 확인하십시오. 또한 음식 조리기 용기와 뚜껑이 올바르게 장착되었는지 확인하십시오(‘딸깍’ 소리가 남).
과즙 추출기의 속도를 선택했는데 제품이 작동하지 않습니다.	도구 홀더가 올바로 끼워져 있는지 확인하십시오. 거름망이 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오. 슬롯에 제대로 끼워졌을 때 올바른 속도를 선택하면 제품이 작동하기 시작합니다.
과즙 추출기의 거름망이 손상되었습니다.	거름망이 손상된 경우 더 이상 과즙 추출기를 사용하지 마십시오. 새 거름망을 주문하려면 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

요리법

헝가리식 영양 야채 스프

재료

블렌더로 가공할 재료:
- 양배추(콜라비) 240g
- 감자 240g
- 셀러리 360g
- 당근 120g
- 물(1.5리터 표시선까지 채움)

조리 중에 추가할 재료:
- 달 150g(통조림)
- 훈제 돼지고기 150g
- 크렘 프레시 190g
- 파슬리15g

- 소금
- 신선한 후추
- 1.5 스프용 고기
- 월계수 잎 2장

1 블렌더 용기를 본체에 장착하십시오. 양배추(콜라비), 감자, 셀러리, 당근 및 물을 순서대로 블렌더에 넣으십시오. 적절한 속도로 재료를 약 10초간 혼합하여 되직한 수프를 만들거나 더 오래 혼합하여 부드러운 스프를 만드십시오.

2 냄비에 혼합된 재료를 넣고 끓이십시오. 크렘 프레시, 달, 돼지고기 및 허브를 첨가하십시오. 계속해서 저으면서 30분 동안 조리하십시오.

2번 정도 작동시킨 후에는 항상 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

피자 반죽

재료:
- 밀가루 240g
- 설탕 1/2티스푼
- 소금 1/2티스푼
- 인스턴트 이스트 1/2봉지
- 따뜻한 물 140g
- 기름 25g

1 도구 홀더를 용기에 장착하고 반죽 액세서리를 도구 홀더에 끼우십시오.

2 용기에 건조한 재료를 모두 넣고 물과 기름을 첨가하십시오.

3 뚜껑을 닫고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 반죽 액세서리에 해당하는 속도를 선택하고 반죽이 잘 섞인 덩어리가 될 때까지 제품을 작동시키십시오. 약 2분이 걸립니다.

4 반죽을 용기에 넣고 젖은 천으로 반죽을 덮은 다음, 크기가 두 배가 될 때까지 약 40분간 부풀어 오르도록 두십시오.

5 밀가루가 뿌려진 조리대 위에 반죽을 밀어 2개의 피자 반죽을 만든 다음 기름 칠한 요리용 받침대에 두십시오.

6 피자 반죽에 토마토 소스를 바르고 원하는 토핑을 올리십시오. 토핑으로 치즈, 햄, 살라미, 베이컨, 버섯, 참치, 양파, 아티초크, 피망 등을 사용할 수 있습니다. 피자 위에 꽃박하를 뿌리고 올리브유를 두른 다음 구워내십시오.

도움말: 채썰기 디스크를 사용하여 치즈 200g 정도(파마산 또는 고우다)를 갈 수 있습니다.도구 홀더를 용기에 장착하고 도구 홀더에 채썰기 디스크를 끼우십시오. 뚜껑을 닫고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 치즈를 재료 투입구에 맞도록 작은 조각으로 잘라내어 치즈를 가십시오.

요거트 소스를 곁들인 오이 샐러드

재료:
- 오이 1개
- 파슬리 잎 2컵
- 천연 요거트 1컵
- 겨자 1큰술
- 양념용 소금과 후추

1 도구 홀더를 용기에 장착하고 슬라이스 디스크를 도구 홀더에 끼우십시오.

2 뚜껑을 닫고 잠근 다음(‘딸깍’ 소리가 남) 오이를 자르십시오. 해당 속도는 ‘슬라이스 및 채썰기 디스크’의 ‘제품 사용’란을 참조하십시오.

도움말: 슬라이스 디스크의 얇은 면을 사용하여 얇게 자르십시오. 누름봉에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

3 잘게 자른 오이를 보관 용기에 넣으십시오.

4 도구 홀더를 용기에 장착하고 칼날부를 도구 홀더에 끼우십시오.

5 용기에 파슬리를 넣은 다음 용기의 뚜껑을 닫고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남).

6 파슬리를 다지십시오. 순간작동/간편 세척 버튼을 사용하여 다지기 과정을 보다 잘 조절할 수 있습니다.

7 요거트, 겨자, 소금 및 후추를 첨가하고 골고루 혼합될 때까지 몇 초간 가공하십시오.

8 오이 조각을 소스와 섞고, 먹기 전에 오이 샐러드를 냉장 보관하십시오.

휘핑 크림

재료:
- 신선한 크림 250ml

1 가공 전에 2시간 이상 크림을 냉각시키십시오.

2 용기에 도구 홀더를 장착하고 도구 홀더에 유화 디스크 (HR7771 모델만 해당) 또는 거품 반죽기(HR7772 모델만 해당)를 끼우십시오.

3 크림을 용기에 넣으십시오.

4 뚜껑을 닫고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 원하는 정도가 될 때까지 크림을 가공하십시오. 액세서리에 맞는 속도 설정을 선택하십시오.

도움말: 먹기 전에 휘핑 크림을 냉장 보관하십시오. 휘핑 크림을 케이크, 아이스크림, 과일, 커피에 사용하거나 케이크와 같은 재료 속에 사용할 수 있습니다.

이유식

재료:
- 삶은 닭고기 250g
- 삶은 감자 250g
- 삶은 강낭콩 250g
- 우유 375ml

1 블렌더 용기를 본체에 장착하고 블렌더에 재료를 넣습니다. 적절한 속도로 재료를 약 25초간 혼합합니다.

많은 양의 이유식을 준비할 경우, 재료를 한 번씩 조리한 후에 제품을 60분 동안 식히십시오.

최대 용량 및 작동 시간 (그림 44)

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Perihalan umum (Gamb. 1)

A Cakera hirisan halus/sederhana (kuning) (HR7771 sahaja)
B Cakera memayang halus/sederhana (kuning) (HR7771 sahaja)
C Cakera mengemulsi (HR7771 sahaja)
D Aksesori menguli
E Unit pisau
F Penutup pelindung
G Unit motor
H Pemilih kelajuan
I Penolak dalam
J Tudung mangkuk pemproses makanan
K Pemegang alat
L Mangkuk
M Kunci keselamatan
N Butang denyut/Bersih Mudah
O Penolak luar
P Tiub suapan
Q Cakera hirisan halus/sederhana (hijau) (HR7772 sahaja)
R Cakera hirisan memayang halus/sederhana (hijau) (HR7772 sahaja)
S Pemukul belon (HR7772 sahaja)
T Kon penekan sitrus (HR7772 sahaja)
U Penyaring penekan sitrus (HR7772 sahaja)
V Penutup
W Penutup balang pengisar
X Balang
Y Gelung getah
Z Unit pisau

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Am

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilasnya di bawah air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar atau mangkuk, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut daripada dinding.
- Jangan gunakan jari atau sebarang benda (contohnya spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa perkakas sedang bergerak. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.

- Berhati-hatilah semasa anda mengendali cakera, unit mata pisau pengisar atau unit mata pisau pemproses makanan. Beri perhatian yang lebih semasa anda mengeluarkannya dari mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar, semasa anda mengosongkan mangkuk atau balang daripada makanan dan semasa anda membersihkannya. Pinggir pemotongnya sangat tajam.

Awas

- Jangan matikan perkakas dengan memutarkan balang pengisar, mangkuk atau penutupnya. Sentiasa matikan perkakas dengan memutarkan pemilih kelajuan kepada 0.
- Matikan perkakas sebelum anda menanggalkan sebarang aksesori.
- Cabutkan plag sebaik sahaja selesai penggunaan.
- Sentiasa cabut plag sebelum menyentuh ke dalam jar pengisar menggunakan jari-jari anda atau benda (seperti spatula).
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti bergerak sebelum anda menanggalkan tudung mangkuk atau balang.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan isi sehingga melebihi paras maksimum pada balang dan mangkuk.
- Rujuk jadual dalam manual pengguna ini untuk kuantiti dan masa pemprosesan yang betul.
- Setengah bahan boleh menyebabkan perubahan warna pada permukaan bahagian. Ini tidak mempunyai kesan negatif terhadap bahagian tersebut. Perubahan warna selalunya hilang setelah tempoh masa tertentu.
- Jangan sekali-kali isi balang pengisar atau mangkuk pemproses makanan dengan bahan yang lebih panas daripada 80ºC.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Ciri keselamatan

Pematian keselamatan terma

Perkakas ini dilengkapi pematian keselamatan terma yang memotong bekalan kuasa kepada perkakas secara automatik sekiranya berlaku pemanasan melampau.
Jika perkakas berhenti berjalan:

1. **Tanggalkan plag sesalur kuasa dari soket dinding.**
2. **Biarkan perkakas menjadi sejuk selama 1 jam.**
3. **Masukkan plag utama ke dalam soket dinding.**
4. **Hidupkan semula perkakas.**

Sila hubungi pengedar Philips anda atau pusat perkhidmatan Philips yang dibenarkan jika pematian keselamatan terma menjadi aktif terlalu kerap.

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan bahawa anda hanya boleh menghidupkan perkakas jika anda telah memasang balang pengisar atau mangkuk dengan betul pada unit motor dan tudung dengan betul pada balang pengisar atau pada mangkuk. Jika balang pengisar atau mangkuk dan tudungnya dipasang dengan betul (lihat bab 'Menggunakan perkakas'), kunci keselamatan terbina dalam akan terbuka kuncinya.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan perkakas

Am

- Perkakas ini dilengkapi kunci keselamatan terbina dalam yang menghalangnya daripada berfungsi jika pengisar atau pemproses makanan tidak dipasang dengan betul.

Pemproses makanan

1. Letak mangkuk pada unit motor (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2) (Gamb. 2).

Nota: Mangkuk dipasang dengan betul apabila pemegangnya berada tepat di atas simbol kunci tertutup.

2. Letak pemegang alat dengan aksesori yang dikehendaki di dalam mangkuk (unit pisau, aksesori menguli, cakera mengemulsi, pemukul belon, penekan sitrus atau salah satu cakera). Lihat bahagian yang sewajarnya di bawah.

3. Apabila anda menggunakan unit pisau, aksesori menguli atau pemukul belon, masukkan bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.

Nota: Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk MAX.

4. Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 3).

Nota: Pastikan unjuran pada tudung terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk

5. Apabila anda menggunakan salah satu cakera, tambah bahan melalui tiub suapan dan tolak bahan ke bawah dengan penolak.

6. Pilih tetapan kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori dalam mangkuk. Lihat bahagian yang sewajarnya di bawah.

7. Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan kepada 0 (Gamb. 4).

Tiub suapan dan penolak

- Gunakan tiub suapan untuk menambah cecair dan/atau bahan pepejal. (Gamb. 5)
- Gunakan penolak luar untuk menolak bahan pepejal masuk ke dalam tiub suapan. (Gamb. 6)
- Jika bahan yang anda akan mayang atau hiris mempunyai diameter yang kecil, letakkan penolak luar ke dalam tiub suapan untuk menjadikan tiub suapan itu lebih kecil. Kemudian gunakan penolak dalam untuk menolak bahan ke dalam tiub suapan. (Gamb. 7)

Petua: Anda juga boleh menggunakan penolak dalam dan luar untuk menutup tiub suapan. Ini mencegah bahan daripada terkeluar daripada tiub suapan.

Unit pisau

Anda boleh menggunakan unit pisau untuk mencincang, mencampurkan, mengadun atau mempuri bahan.

1. Alihkan penutup pelindung daripada pisau (Gamb. 8).

Pinggir pemotong sangat tajam. Jangan sentuhnya.

2. Letakkan pemegang alat dalam mangkuk. (Gamb. 9)

3. Letakkan unit pisau pada pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 10).

4. Letakkan bahan-bahan ke dalam mangkuk. Potong makanan yang besar menjadi ketulan bersaiz kira-kira 3 X 3 x 3cm (Gamb. 11).

Nota: Sentiasa letakkan pemegang alat dengan unit pisau dalam mangkuk sebelum anda menambah bahan.

5. Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 12).

6. Letak penolak di dalam tiub suapan.

7. Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 13).

8. Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 4).

Petua

- Jika anda mencincang bawang, tekan butang denyut/Bersih Mudah beberapa kali untuk menghalang bawang dicincang terlalu halus. (Gamb. 14)
- Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda mencincang keju (keras) atau coklat. Jika tidak bahan-bahan ini akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul.
- Jangan gunakan unit pisau untuk mencincang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini mungkin menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Masa memproses biasa untuk semua tugas mencincang ialah 30-60 saat.
- Jika makanan melekat pada pisau atau pada dinding mangkuk, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut daripada pisau atau daripada dinding mangkuk.

Aksesori menguli

Anda boleh menggunakan aksesori menguli untuk menguli doh yis untuk roti dan piza.
Masa memproses biasa untuk semua tugas menguli ialah 30-180 saat.

1 Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 9).

2 Letak aksesori menguli pada pemegang alat. (Gamb. 15)

Nota: Sentiasa letakkan pemegang alat dengan aksesori menguli dalam mangkuk sebelum anda menambah bahan.

3 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk (Gamb. 16).

4 Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 17).

5 Letak penolak di dalam tiub suapan.

6 Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 13).

7 Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 4).

Cakera hirisan dan memayang

Jangan proses bahan keras seperti kiub ais dengan cakera tersebut.

Pinggir pemotong cakera sangat tajam. Jangan sentuhnya.

1 Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 9).

2 Letak cakera yang dikehendaki (hirisan atau memayang) pada pemegang alat (Gamb. 18)

3 Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 19).

4 Letak bahan dalam tiub suapan. (Gamb. 20)

- Potong bahan yang besar menjadi ketulan yang muat tiub suapan.
- Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
- Apabila anda perlu memproses jumlah bahan yang besar, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk antara kelompok-kelompok itu.
- Jika bahan yang anda akan mayang atau hiris mempunyai diameter yang kecil, letakkan penolak luar ke dalam tiub suapan untuk menjadikan tiub suapan itu lebih kecil. Kemudian gunakan penolak dalam untuk menolak bahan ke dalam tiub suapan.

5 Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 13).

6 Tekan penolak dengan perlahan ke atas bahan di dalam tiub suapan.

7 Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 4).

Petua

- Apabila anda memayang atau memotong kecil bahan-bahan yang lembut, gunakan kelajuan rendah untuk mengelakkan bahan daripada menjadi puri.
- Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda memayang keju (keras). Jika anda berbuat demikian, keju menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul.

- Jangan gunakan cakera untuk memproses coklat. Gunakan hanya unit pisau untuk tujuan ini.

Cakera mengemulsi (HR7771 sahaja)

Anda boleh menggunakan cakera mengemulsi untuk memukul krim dan telur, putih tlur, puding segera, mayones dan adunan kek span.

1 **Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 9).**

2 **Letak cakera mengemulsi pada pemegang alat (Gamb. 21).**

3 **Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk. (Gamb. 22)**

4 **Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 23).**
Letak penolak di dalam tiub suapan.

5 **Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 24).**

6 **Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 25).**

Petua

- Jangan gunakan cakera mengemulsi untuk menyediakan adunan kek yang menggunakan mentega atau marjerin atau untuk menguli doh. Gunakan aksesori menguli untuk tugas ini.
- Pastikan mangkuk dan cakera mengemulsi kering dan bebas daripada gris apabila anda memukul putih telur. Putih telur perlu berada pada suhu bilik.

Pemukul belon (HR7772 sahaja)

Anda boleh menggunakan pemukul belon untuk memukul krim dan untuk memukul telur, putih telur, puding segera, mayones, adunan kek span dan bahan-bahan lain yang lembut.

1 **Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 9).**

2 **Letakkan pemukul belon pada pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 26).**

3 **Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk (Gamb. 27).**

4 **Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 28).**
Letak penolak di dalam tiub suapan.

5 **Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 29).**

6 **Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 30).**

7 **Sentiasa bersihkan pemukul belon setelah digunakan.**
Lihat bab membersih untuk mendapatkan arahan mengenai cara membuka pemukul belon dan cara membersihkannya.

Petua

- Jangan gunakan pemukul belon untuk menyediakan adunan kek yang menggunakan mentega atau marjerin atau untuk menguli doh. Gunakan aksesori menguli untuk tugas ini.
- Pastikan mangkuk dan pemukul belon kering dan bebas daripada gris apabila anda memukul putih telur. Pastikan putih telur berada pada suhu bilik.

Pengisar

Pengisar dimaksudkan untuk:
- Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.

1 **Letakkan gelung getah pada unit pisau (Gamb. 31).**

2 **Letak unit pisau di bahagian bawah balang pengisar (1) dan ketatkan unit pisau mengikut arah jam (2) (Gamb. 32).**

3 **Letak balang pengisar pada unit motor (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2). Pemegang perlu menghala kepada salah satu daripada empat sudut daripada unit motor (Gamb. 33).**

Jangan kenakan terlalu banyak tekanan pada pemegang balang pengisar.

4 Letak bahan-bahan dalam balang pengisar (Gamb. 34).

Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar dengan bahan yang lebih panas dari 80°C.

Untuk mengelakkan daripada tertumpah, jangan isi balang lebih daripada paras penunjuk maksimum, terutamanya apabila anda mengisar cecair panas.

5 Letak tudung pada balang pengisar (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2) (Gamb. 35).

6 Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 13).

Jangan sekali-kali buka tudungnya semasa pisau sedang berputar.

Jangan sekali-kali masukkan tangan anda atau apa-apa objek ke dalam balang apabila pengisar sedang berjalan.

Sentiasa biarkan perkakas menjadi sejuk ke suhu bilik setelah anda memproses dua kelompok.

7 Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 4).

Petua

- Semasa perkakas sedang berjalan, anda boleh memasukkan bahan cecair atau pepejal ke dalam balang pengisar melalui bukaan yang terdapat pada tudung (Gamb. 36).
- Lebih lama anda membiarkan perkakas berjalan, lebih halus hasil kisarannya.
- Potong bahan pepejal terlebih dahulu supaya menjadi ketulan kecil sebelum anda memasukkannya ke dalam balang pengisar. Jika anda ingin menyediakan kuantiti yang besar, proses kelompok bahan yang kecil daripada cuba memproses kuantiti yang besar sekali gus.
- Untuk menghancurkan kiub ais, masukkan kiub ke dalam balang, tutup tudung dan tekan butang denyut/Bersih Mudah.
- Sesetengah bahan, cth. buahan, lebih mudah dikisar jika anda menambah sedikit cecair cthnya jus lemon.
- Apabila anda mengisar sup, guna bahan yang telah dimasak.
- Jika anda tidak berpuas hati dengan hasilnya, biarkan perkakas berjalan sebentar beberapa kali dengan menekan butang denyut/Bersih Mudah. Anda boleh juga cuba mendapatkan hasil yang lebih baik dengan mengacau bahan menggunakan sudip (bukan semasa pengisar sedang berjalan), atau dengan menuangkan keluar sebahagian kandungan supaya anda memproses jumlah yang kurang sedikit.
- Apabila anda memproses cecair yang panas atau mudah berbuih (contohnya susu), jangan letakkan lebih daripada 1 liter di dalam balang pengisar ke dalam balang pengisar untuk mengelakkan penumpahan.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.

Penekan sitrus (HR7772 sahaja)

Anda boleh menggunakan penekan sitrus untuk mengeluarkan jus buahan yang segar. Pulpa, biji dan kulit dikeluarkan daripada jus.

1 Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 9).

2 Letak penekan sitrus pada pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 37).

Nota: Pastikan juluran pada penyaring terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk.

3 Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 29).

4 Tekan buah sitrus pada kon (Gamb. 38).

Nota: Berhenti menekan dari masa ke masa untuk mengeluarkan pulpa dari saring.

Nota:Apabila anda hendak mengeluarkan pulpa daripada penyaring putarkan pemilih kelajuan kepada 0 untuk mematikan perkakas.

5 Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 30).

Pembersihan

1 Pastikan perkakas dimatikan dan dicabut plagnya.

2 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.

Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

3 Bersihkan bahagian-bahagian yang bersentuhan dengan makanan dengan air panas dan sedikit cecair pembersih serta merta selepas menggunakannya.

Bersihkan unit pisau pemproses makanan, cakera, unit pisau pengisar dengan berhati-hati. Pinggir pemotongnya sangat tajam.

Nota: Semua bahagian kecuali unit motor boleh juga dibersihkan dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- Pastikan pinggir pemotong pisau dan cakera pengisar tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini boleh menyebabkannya menjadi tumpul.
- Anda boleh menarik keluar pemukul daripada pemukul belon untuk membersihkannya secara berasingan.

Pembersihan mudah mangkuk pemproses makanan dan balang pengisar

1 Tuangkan air suam (tidak melebihi 0.5 liter) dan sedikit cecair pencuci pinggan ke dalam mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar. (Gamb. 39)

2 Letakkan tudung di atas mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar (1) dan putar mengikut arah jam untuk menetapkannya (2).

3 Tekan butang denyut/Bersih Mudah (Gamb. 14).

4 Biarkan perkakas berjalan selama sekurang-kurangnya 30 saat sehingga mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar menjadi bersih.

5 Tanggalkan balang pengisar atau mangkuk pemproses makanan dan bilasnya dengan air bersih.

Pemukul belon (HR7772)

Sentiasa bersihkan pemukul belon serta merta setelah digunakan. Pemukul belon boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh menarik keluar pemukul daripada pemukul belon untuk membersihkannya secara berasingan.

1 Tarik pemukul keluar daripada perumah pemukul belon. (Gamb. 40)

2 Untuk memasangnya semula, tolak pemukul kembali ke dalam perumah pemukul belon.

Penekan limau

Sentiasa bersihkan penekan sitrus serta merta setelah digunakan. Penekan sitrus boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Anda juga boleh menarik kon daripada penyaring untuk membersihkannya secara berasingan.

1 Tarik kon keluar daripada penyaring (Gamb. 41).

2 Untuk memasangnya semula, tolak kon kembali pada penyaring penekan siitrus.

Penyimpanan

1 Tolak kord ke dalam petak simpanan kord pada bahagian belakang unit motor. (Gamb. 42)

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat sedemikian anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 43).

Jaminan & Servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips di tempat anda.

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang mungkin anda hadapi dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Apabila saya memilih kelajuan atau menekan butang denyut/ Bersih Mudah, perkakas tidak mula beroperasi.	Pastikan pemproses makanan atau balang pengisar dan tudungnya telah dipasang dengan betul ('klik').Pastikan pemegang alat telah dimasukkan dengan betul jika anda menggunakan sebarang aksesori bersama mangkuk pemproses makanan. Jika anda menggunakan balang pengisar, pastikan pemegang pengisar menunjuk kepada salah satu daripada empat sudut unit motor. Biar tudungnya tetap tertutup untuk mengelakkan tumpahan. Jika anda menggunakan pemproses makanan, pastikan pemegang mangkuk berada tepat di atas simbol kunci tertutup. Tudung mangkuk dipasang dengan betul apabila unjuran terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk. Jika semua bahagian dipasang dengan betul, perkakas akan mula beroperasi apabila anda memilih kelajuan dengan pemilih kelajuan atau menekan butang denyut/Bersih Mudah.

Masalah	Penyelesaian
Jika perkakas berhenti berjalan tiba-tiba.	Pematian keselamatan terma mungkin telah mematikan bekalan kuasa kepada perkakas kerana perkakas telah menjadi terlampau panas. 1) Cabut plag perkakas. 2) Biar perkakas menjadi sejuk selama 1 hour. 3) Masukkan plag utama ke dalam soket. 4) Hidupkan perkakas sekali lagi.
Saya telah memilih kelajuan yang salah untuk alat tambahan yang saya hendak gunakan.	Periksa warna alat tambahan dan pilih kelajuan yang sepadan dengan pemilih kelajuan.
Cakera mengemulsi, pemukul belon atau aksesori menguli tidak boleh berputar.	Pastikan cakera mengemulsi, pemukul belon atau aksesori menguli dipasang dengan betul pada pemegang alat. Pastikan juga bahawa mangkuk pemproses makanan dan tudungnya dipasang dengan betul ('klik').
Apabila saya memilih kelajuan untuk penekan sitrus, perkakas tidak berfungsi.	Pastikan pemegang alat telah dimasukkan dengan betul. Pastikan unjuran pada penyaring dikunci dalam slot pemegang mangkuk. Apabila unjuran terkunci ke dalam slot, perkakas mula beroperasi apabila anda memilih kelajuan yang betul.
Penyering penekan sitrus rosak.	Jika penyaring rosak, jangan gunakan penekan sitrus lagi. Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda akan mendapatkan nombor telefonnya dalam buku jaminan serata dunia) untuk memesan penyaring baru. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan anda.

Resipi

Sup sayur berkhasiat dari Budapest

Ramuan:

Untuk dikisar di dalam pengisar:

- 240g kolrabi
- 240g ubi kentang
- 360g daun saderi
- 120g lobak merah
- air (isi sehingga penunjuk 1.5-liter)

Untuk ditambah semasa memasak:

- 150g dal (dari tin)
- 150g daging babi yang disalai
- 190g crème fraîche
- 15g pasli
- garam
- lada putih segar
- 1.5 kiub rebusan
- 2 daun salam

1. Pasang balang pengisar pada unit motor. Masukkan kohlrabi, ubi kentang, saderi, lobak merah dan air ke dalam pengisar dalam turutan ini. Kisar bahan selama 10 saat pada kelajuan yang sesuai dengan pengisar untuk mendapatkan sup yang kasar atau lebih lama untuk sup yang lebih halus.
2. Masukkan bahan-bahan yang telah dikisar ke dalam periuk dan didihkannya. Masukkan crème fraîche, dal, daging dan herba. Masak selama 30 minit sambil mengacaunya selalu.

Sentiasa biarkan perkakas menjadi sejuk ke suhu bilik setelah anda memproses dua kelompok.

Doh piza

Ramuan:

- 240g tepung putih
- 1/2 sudu teh gula
- 1/2 sudu teh garam
- 1/2 paket yis segera
- 140g air suam
- 25g minyak

1. Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan aksesori menguli pada pemegang alat.
2. Masukkan semua bahan kering ke dalam mangkuk dan tambah air dan minyak.
3. Tutup dan kunci tudung ('klik'). Pilih kelajuan yang sepadan dengan aksesori menguli dan biar perkakas berjalan sehingga doh telah menjadi bola yang diadun dengan baik. Ini mengambil masa kira-kira 2 minit.
4. Letak doh ke dalam mangkuk, tutup dengan kain lembap dan biarkan ia naik selama 40 minit sehingga ia telah menjadi dua kali ganda lebih besar.
5. Tabur permukaan ruang kerja anda dengan tepung, golek doh dan buat dua bes piza dan letakkannya di atas dulang pembakar yang telah disapu dengan gris.
6. Tutup bes doh piza dengan sos tomato dan hias atas kegemaran anda. Anda boleh menggunakan keju, ham, salami, bakon, cendawan, ikan tuna, bawang, articok, lada benggala dll. Sapu sedikit oregano dan tuang minyak zaitun ke atas piza dan bakarnya.

Petua: Anda boleh menggunakan cakera memayang untuk memayang lebih kurang 200g keju (Parmesan atau Gouda). Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letak cakera memayang pada pemegang alat. Tutup dan kunci tudung ('klik'). Potong keju menjadi kepingan yang muat ke dalam tiub suapan dan mayang keju.

Salad timun dengan sos yogurt

Ramuan:

- 1 timun
- 2 cawan daun parsli
- 1 cawan yogurt asli
- 1 sudu besar mustard
- Garam dan lada hitam ikut rasa

1 Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan cakera hirisan pada pemegang alat.

2 Tutup dan kunci tudung ('klik'). Hiris timun. Lihat bab 'Menggunakan perkakas' di bawah 'Cakera hirisan dan memayang' untuk mendapatkan kelajuan yang sesuai.

Petua: Gunakan sisi hirisan nipis pada cakera hirisan untuk memotong hirisan yang nipis. Jangan beri tekanan yang terlalu banyak pada penolak.

3 Letak timun yang telah dihiris ke dalam mangkuk hidangan.

4 Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan unit pisau pada pemegang alat.

5 Letakkan parsli ke dalam mangkuk. Tutup dan kunci tudung ('klik').

6 Cincang parsli. Tekan butang denyut/Bersih Mudah agar anda mempunyai lebih kawalan terhadap proses mencincang.

7 Masukkan yogurt, mustard, garam dan lada hitam dan proses selama beberapa saat lagi sehingga campuran homogen diperolehi.

8 Campurkan sos dengan hirisan timun dan sejukkan salad timun dalam peti sejuk sebelum dihidangkan.

Krim putar

Ramuan:
- 250ml krim segar

1 Sejukkan krim selama sekurang-kurangnya 2 jam sebelum diproses.

2 Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letak cakera mengemulsi (HR7771 sahaja) atau pemukul belon (HR7772 sahaja) pada pemegang alat.

3 Masukkan krim ke dalam mangkuk.

4 Tutup dan kunci tudung ('klik'). Proseskan krim sehingga kekonsistenan yang dikehendaki dicapai. Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori.

Petua: Sejukkan krim putar sebelum menghidang. Anda boleh menghidang krim putar di atas kek, ais krim, buahan, kopi atau menggunakannya sebagai inti untuk kek, dll.

Makanan bayi

Ramuan:
- 250g daging ayam telah dimasak
- 250g kentang telah dimasak
- 250g kacang buncis telah dimasak
- 375ml susu

1 Susun balang pengisar pada unit motor. Masukkan bahan ke dalam pengisar. Kisar bahan selama 25 saat pada kelajuan yang sesuai untuk pengisar.

Jika anda hendak menyediakan sup dengan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas sejuk dahulu selama 60 minit selepas memproses bahan-bahan untuk setiap kelompok.

Kuantiti dan masa memproses maksimum (Gamb. 44)

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

A มีดสไลด์ขนาดเล็ก/ปานกลาง (สีเหลือง) (รุ่น HR7771 เท่านั้น)
B มีดหั่นขนาดเล็ก/ปานกลาง (สีเหลือง) (รุ่น HR7771 เท่านั้น)
C ที่ตี (รุ่น HR7771 เท่านั้น)
D อุปกรณ์นวดอาหาร
E ชุดใบมีด
F ฝาครอบ
G แท่นมอเตอร์
H ตัวเลือกระดับความเร็ว
I ที่ดันอาหารด้านใน
J ฝาปิดโถปั่นอาหาร
K ที่ใส่เครื่องมือ
L โถบรรจุอาหาร
M ระบบล็อคนิรภัย
N ปุ่ม Pulse/Easy Clean
O ที่ดันอาหารด้านนอก
P ช่องใส่
Q มีดสไลด์ขนาดเล็ก/ปานกลาง (สีเขียว) (รุ่น HR7772 เท่านั้น)
R มีดหั่นขนาดเล็ก/ปานกลาง (สีเขียว) (รุ่น HR7772 เท่านั้น)
S ที่ตี (HR7772 เท่านั้น)
T กรวยเครื่องคั้นน้ำผลไม้ (รุ่น HR7772 เท่านั้น)
U ตะแกรงเครื่องคั้นน้ำผลไม้ (รุ่น HR7772 เท่านั้น)
V จุกปิด
W ฝาปิดโถปั่น
X โถ
Y วงแหวนยาง
Z ชุดใบมีด

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

ทั่วไป

อันตราย

- ไม่ควรนำแท่นมอเตอร์จุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดเท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามต่อเครื่องเตรียมอาหารกับเครื่องตั้งเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถปั่นหรือ โถใส่อาหาร ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก
- ห้ามแหย่นิ้วมือ หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในช่องส่งอาหารเพื่อดันอาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ควรใช้ที่ดันอาหารเท่านั้น
- ใช้ความระมัดระวังขณะทำงานกับ แผ่นใบมีด แผ่นที่ปั่น หรือชุดใบมีดของเครื่องเตรียมอาหาร เพิ่มความระมัดระวังเป็นพิเศษขณะถอดใบมีดเหล่านี้ออกจากโถบรรจุอาหารหรือโถปั่น ขณะเทอาหารออกจากโถ และขณะทำความสะอาดอุปกรณ์เหล่านี้ เนื่องจากใบมีดเหล่านี้คมมาก

ข้อควรระวัง

- ห้ามปิดเครื่องเตรียมอาหาร โดยการหมุนโถปั่น โถบรรจุอาหาร หรือฝาโถ ให้ปิดเครื่องโดยปรับตัวเลือกความเร็วไปที่หมายเลข 0 เท่านั้น
- ปิดเครื่องเตรียมอาหารก่อนถอดส่วนประกอบใดๆ ของเครื่องเตรียมอาหารออก
- ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเครื่องเตรียมอาหารเสร็จ
- ถอดปลั๊กออกเสมอ ก่อนที่จะแหย่นิ้ว หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในโถปั่น
- รอให้ชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวหยุดการทำงานก่อนเปิดฝาโถหรือโถปั่น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ห้ามใช้งานเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้บน โถปั่นและ โถบรรจุอาหาร

- โปรดศึกษาตารางในคู่มือนี้เพื่อดูปริมาณและเวลาการปั่นที่ถูกต้อง
- อาหารบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวอุปกรณ์ประกอบอาหารเปลี่ยนสีซึ่งจะไม่ก่อผลเสียต่ออุปกรณ์ประกอบแต่อย่างใด การที่อุปกรณ์เปลี่ยนสีนี้จะหายไปเมื่อเวลาผ่านไประยะหนึ่ง
- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถปั่นหรือโถประกอบอาหาร
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

คุณสมบัติด้านความปลอดภัย

ระบบตัดไฟฉุกเฉินแบบใช้ความร้อน

อุปกรณ์นี้มีเครื่องมือตัดไฟฉุกเฉินใช้สำหรับตัดไฟโดยอัตโนมัติ ในกรณีที่อุปกรณ์มีความร้อนสูงเกินไป
หากเครื่องปั่นหยุดการทำงาน:

1. **ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง**
2. **รอให้อุปกรณ์เย็นลงเป็นเวลา 1 ชั่วโมง**
3. **เสียบปลั๊กกลับเข้าไปยังเต้าเสียบ**
4. **เปิด สวิตซ์เครื่องปั่นอีกครั้ง**

กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการของฟิลิปส์ หากระบบตัดไฟฉุกเฉินด้วยความร้อน ทำงานบ่อยเกินไป

ระบบล็อคนิรภัยซึ่งติดตั้งในเครื่อง

คุณสมบัตินี้ช่วยให้คุณมั่นใจได้ว่าคุณสามารถเปิด เครื่องประกอบอาหารได้ก็ต่อเมื่อ คุณได้ประกอบ โถปั่นหรือ โถบรรจุอาหาร อย่างถูกต้องบน แท่นมอเตอร์ และปิดฝาโถอย่างถูกต้อง ถ้าประกอบโถปั่น โถบรรจุอาหารและฝาโถ อย่างถูกต้อง (ดูบท 'การใช้เครื่องประกอบอาหาร') ระบบล็อคนิรภัยจะปลดล็อค

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การใช้งาน

ทั่วไป

- เครื่องประกอบอาหารนี้มีระบบล็อคนิรภัยติดตั้งเอาไว้ในเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องทำงานขณะที่ยังประกอบเครื่องปั่นหรือเครื่องเตรียมอาหาร ไม่ถูกต้อง

เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์

1. **วางโถบรรจุอาหาร ลงบนแท่นมอเตอร์ (1) แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (2)**

หมายเหตุ: เมื่อประกอบโถบรรจุอาหารถูกต้อง มือจับโถจะอยู่ เหนือสัญลักษณ์ปิดล็อคพอดี

2. **ประกอบอุปกรณ์เสริมที่ต้องการลงในโถ (ชุดใบมีด, อุปกรณ์นวดอาหาร, แผ่นตี, ที่ตี, เครื่องคั้นน้ำผลไม้ หรือชุดแผ่นหมุนหนึ่งในนั้น) ดูวิธีการใช้งานอุปกรณ์ได้จากหัวข้อต่อไปนี้**
3. **เมื่อคุณใช้ชุดใบมีด อุปกรณ์นวดอาหาร หรือที่ตี ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการลงในโถบรรจุอาหาร**

หมายเหตุ: ไม่ควรเติมส่วนผสมมากกว่าขีดสูงสุด (MAX)

4. **วางฝาโถบนโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก')**

หมายเหตุ: ตรวจดูให้แน่ใจว่า ส่วนที่ยื่นมาบนฝา ล็อคลงในช่องของมือจับโถบรรจุอาหาร

5. **เมื่อคุณใช้ชุดใบมีดชุดใดชุดหนึ่ง เติมส่วนผสมผ่านทางท่อใส่อาหารและดันอาหารลงในเครื่องโดยใช้ ที่ดันอาหาร**
6. **เลือกค่าความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม ในโถ ดูข้อมูลได้จากหัวข้อต่อไปนี้**
7. **เมื่อคุณประกอบอาหารเสร็จ หมุนปุ่มปรับความเร็ว ไปที่ 0**

ช่องใส่อาหารและที่ดันอาหาร

- ใช้ช่องใส่อาหารเพื่อเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวและ/หรือของแข็ง (รูปที่ 5)
- ใช้ที่ดันอาหารด้านนอกเพื่อดันของแข็งลงไปในท่อใส่อาหาร (รูปที่ 6)
- ถ้าส่วนผสมที่ต้องการหั่นหรือสไลด์มี ขนาดเล็ก วางที่ดันอาหารด้านนอกลงในท่อใส่เพื่อบีบท่อใส่ให้มีขนาดเล็กลง จากนั้นใช้ที่ดันอาหารด้านในดันส่วนผสมลงในท่อ (รูปที่ 7)

เคล็ดลับ: คุณสามารถใช้ที่ดันอาหารด้านนอกและด้านในเพื่อปิดท่อใส่ ซึ่งจะป้องกันไม่ให้ส่วนผสมหล่นออกนอกท่อใส่

ชุดใบมีด

คุณสามารถใช้ชุดใบมีดในการหั่น ผสม และปั่นส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากันได้

1. **ถอดฝาครอบป้องกันใบมีดออก (รูปที่ 8)**

คำเตือน: ระวัง อย่าสัมผัสขอบใบมีด เพราะคมมาก

2. **ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)**
3. **ประกอบชุดใบมีดเข้ากับที่ใส่เครื่องมือในโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 10)**

4 นำส่วนผสมใส่ลงในโถบรรจุอาหาร ตัดส่วนผสมที่มีชิ้นใหญ่ให้มีขนาดประมาณ 3 x 3 x 3 ซม. (รูปที่ 11).

หมายเหตุ: วางที่ใส่เครื่องมือพร้อมกับชุดใบมีด ลงในโถบรรจุอาหารก่อนเติมส่วนผสมทุกครั้ง

5 วางฝาโถบนโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 12)

6 ใส่ที่ดันอาหารลงในช่องใส่อาหาร

7 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 13)

8 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 4)

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากคุณต้องการหั่นหัวหอม ให้กดปุ่ม Pulse/Easy Clean ประมาณ 2-3 ครั้งเพื่อไม่ให้หัวหอมแหลกเกินไป (รูปที่ 14)
- เมื่อคุณต้องการหั่นชีสหรือช็อคโกแลต ห้ามปั่นชีสหรือช็อคโกแลตนานเกินไป มิฉะนั้นส่วนผสมเหล่านี้จะร้อนจนละลายแล้วจับเป็นก้อน
- ห้ามใช้ชุดใบมีด เพื่อหั่นส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่นเมล็ดกาแฟ ขมิ้น จันทน์เทศ และก้อนน้ำแข็งเนื่องจากจะทำให้มีดสูญเสียความคม
- ระยะเวลาการปั่นตามมาตรฐานสำหรับการหั่นทุกชนิดคือ 30-60 วินาที
- ถ้าอาหารติดอยู่บนใบมีดหรือด้านในของ โถ ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก จากนั้นใช้ไม้พายเพื่อทำความสะอาดอาหารออกจากใบมีดหรือด้านในโถ

อุปกรณ์นวดอาหาร

คุณสามารถใช้อุปกรณ์นวดอาหารเพื่อ นวดแป้งยีสต์เพื่อทำขนมปังและพิซซ่าได้
ระยะเวลาการปั่นตามมาตรฐานสำหรับการนวดทุกชนิดคือ 30-180 วินาที

1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)

2 ใส่อุปกรณ์นวดอาหารลงบนที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 15)

หมายเหตุ: วางที่ใส่เครื่องมือพร้อมกับอุปกรณ์นวดอาหารลงในโถบรรจุอาหารก่อนเติมส่วนผสมทุกครั้ง

3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ (รูปที่ 16)

4 วางฝาโถบนโถประกอบอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 17)

5 ใส่ที่ดันอาหารลงในช่องใส่อาหาร

6 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 13)

7 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 4)

มีดสไลด์และมีดหั่น

คำเตือน: ห้ามใช้มีดเพื่อหั่นของแข็งเช่นก้อนน้ำแข็ง

คำเตือน: ระวัง อย่าสัมผัสขอบใบมีดเพราะคมมาก

1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)

2 วางแผ่นใบมีดที่ต้องการ (มีดสไลด์หรือมีดหั่น) ลงบน ที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 18)

3 วางฝาโถบนโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 19)

4 นำส่วนผสมใส่ลงในท่อใส่ (รูปที่ 20)
- ตัดส่วนผสมให้มีขนาดพอเหมาะกับท่อใส่
- ใส่อาหารลงไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
- เมื่อคุณต้องปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออก ในแต่ละครั้ง
- ถ้าส่วนผสมที่ต้องการหั่นหรือสไลด์มี ขนาดเล็ก วางที่ดันอาหารด้านนอกลงในท่อใส่เพื่อบีบท่อใส่ให้มีขนาดเล็กลง จากนั้นใช้ที่ดันอาหารด้านในดันส่วนผสมลงในท่อ

5 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 13)

6 กดที่ดันอาหารเบาๆ เพื่อดันส่วนผสมลงในท่อ

7 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 4)

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากคุณต้องการ ซอยหรือบดส่วนผสมที่อ่อนนุ่ม ให้ใช้ความเร็วระดับต่ำเพื่อไม่ให้ส่วนผสมกลายเป็นซุป
- อย่าให้อุปกรณ์ซอยชีส (แข็ง) นานเกินไป มิฉะนั้น ชีสจะร้อนเกินไปและละลายกลายเป็นก้อน
- ห้ามใช้แผ่นตัดในการทำซอกโกแลต ให้ใช้ชุดใบมีด เท่านั้น

ที่ตี (รุ่น HR7771 เท่านั้น)

คุณสามารถใช้ที่ตีในการตีวิปครีม ตีไข่ และตีไข่ขาว ทำพุดดิ้งอย่างรวดเร็ว ปั่นมายองเนสและส่วนผสมสปองจ์เค้ก

1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)

2 วางที่ตีลง บน ที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 21)

3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ (รูปที่ 22)

4 วางฝาโถบนโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 23)
ใส่ที่ดันอาหารลงในช่องใส่อาหาร

5 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 24)

6 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 25)

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ห้ามใช้ที่ตีในการเตรียมส่วนผสมเค้กที่มีเนยหรือมาการีน หรือนวดแป้ง ให้ใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับนวดอาหาร
- ตรวจดูให้มั่นใจว่าโถปั่นและที่ตีแห้งและปราศจากความมันเมื่อใช้ตีไข่ขาว และควรเก็บไข่ขาวไว้ที่อุณหภูมิห้อง

ที่ตี (HR7772 เท่านั้น)

คุณสามารถใช้ที่ตีเพื่อตีวิปครีมและตี ไข่ ไข่ขาว พุดดิ้งสำเร็จรูป มายองเนส ส่วนผสมสปองจ์เค้กและส่วนผสมที่อ่อนนุ่มต่างๆ

1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)

2 ประกอบที่ตีเข้ากับที่ใส่เครื่องมือในโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 26)

3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ (รูปที่ 27)

4 วางฝาโถบนโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 28)
ใส่ที่ดันอาหารลงในช่องใส่อาหาร

5 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 29)

6 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 30)

7 ทำความสะอาดที่ตีทุกครั้งหลังใช้งาน
ดูคำแนะนำในการถอดที่ตีและทำความสะอาดได้จากบท การทำความสะอาด

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ห้ามใช้ที่ตีในการเตรียมส่วนผสมเค้กที่มีเนยหรือมาการีน หรือนวดแป้ง ให้ใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับนวดอาหาร
- ตรวจดูให้มั่นใจว่าโถปั่นและที่ตีแห้งและไม่มีคราบมันเมื่อใช้ตีไข่ขาว และไข่ขาวมีอุณหภูมิอยู่ที่อุณหภูมิห้อง

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ :

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือเชค
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

1 วางวงแหวนยางไว้บนชุดใบมีด (รูปที่ 31)

2 วางชุดใบมีดที่ด้านล่างของโถปั่น (1) และหมุนชุดใบมีดตามเข็มนาฬิกา (2) (รูปที่ 32)

3 วางโถปั่นลงบนแท่นมอเตอร์ (1) และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้เข้าที่ (2) มือจับจะต้อง ชี้ ไปที่มุมใดมุมหนึ่งของแท่นมอเตอร์ (รูปที่ 33)

คำเตือน: อย่าออกแรงดันหูจับของโถปั่นมากเกินไป

4 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น (รูปที่ 34)

คำเตือน: ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถปั่น

คำเตือน: ป้องกันไม่ให้อาหารหกโดยเติมส่วนผสลงในโถปั่นไม่ให้เกินระดับสูงสุด โดยเฉพาะเมื่อผสมของเหลวร้อนๆ

5 ปิดฝาโถปั่น (1) และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้เข้าที่ (2) (รูปที่ 35)

6 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 13)

คำเตือน: ห้ามเปิดฝาเวลาที่ใบมีดหมุนอยู่

คำเตือน: ไม่ควรใช้มือหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถปั่น ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน

คำเตือน: รอให้เครื่องประกอบอาหารเย็นลงจนถึงระดับอุณหภูมิห้องทุกครั้ง หลังจากประกอบอาหารไปแล้วสองชุด

7 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 4)

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ขณะที่อุปกรณ์ทำงานอยู่ คุณสามารถใส่ ของเหลวหรือของแข็งลงในโถปั่นผ่านช่องเปิดบนฝาโถได้
- ยิ่งใช้เวลาในการปั่นผสมนานเท่าใด คุณก็จะได้ส่วนผสมที่ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันมากขึ้นเท่านั้น
- ควรเตรียมหั่นอาหารแข็งให้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนที่จะใส่ลงในโถปั่น หากต้องการปั่นผสมอาหารจำนวนมาก ให้ใส่อาหารที่จะปั่นผสมทีละน้อยแทนที่จะพยายามปั่นผสมเป็นปริมาณมากในครั้งเดียว
- ในการปั่นก้อนน้ำแข็ง ให้ใส่ก้อนน้ำแข็งลงในโถ ปิดฝาและกดปุ่ม Pulse/Easy Clean
- ส่วนผสมบางชนิด เช่นผลไม้ นั้นจะผสมเป็นเนื้อเดียวกันได้ง่ายกว่าถ้าคุณเติมของเหลวเช่นน้ำมะนาวลงไป
- เมื่อคุณปั่นซุป ให้ใส่ส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว
- หากคุณไม่พอใจกับผลลัพธ์ที่ได้ ให้ปั่นสั้นๆ หลายครั้งโดยกดปุ่ม Pulse/Easy Clean คุณอาจลองใช้ไม้พายกวนส่วนผสมเพื่อให้เข้ากันได้ดียิ่งขึ้น (ห้ามกวนขณะเครื่องปั่นทำงาน) หรือเทส่วนผสมในโถออกเพื่อแบ่งปั่นส่วนผสมทีละน้อย
- หากคุณต้องการปั่นของเหลวที่ร้อนหรืออาจเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวนั้นในเหยือกปั่นเกิน 1 ลิตร เพื่อไม่ให้เกิดการล้นออกมา
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก

เครื่องคั้นน้ำผลไม้ (HR7772 เท่านั้น)

คุณสามารถใช้ เครื่องคั้นน้ำผลไม้ เพื่อ คั้น น้ำผลไม้สด พร้อมแยกกาก เมล็ด และเปลือกผลไม้ออกมาได้อีกด้วย

1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)

2 ดัน เครื่องคั้นน้ำผลไม้ลงบน ที่ใส่เครื่องมือบนโถ (รูปที่ 37)

หมายเหตุ: ตรวจดูให้ดีว่า ส่วน ที่ยื่นออกมา บนตะแกรงล็อคเข้ากับช่องเสียบบนมือจับโถสนิทดี

3 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 29)

4 กดผลไม้ลงไปบนกรวย (รูปที่ 38)

หมายเหตุ: หยุดกดเป็นครั้งคราว เพื่อนำกากออกจากตะแกรง

หมายเหตุ: เมื่อคุณต้องการนำกากผลไม้ออกจากตะแกรงให้หมุนตัวเลือกความเร็วไปที่ 0 เพื่อ ปิดเครื่อง

5 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 30)

การทำความสะอาด

1 ตรวจดูให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กออกแล้ว

2 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

คำเตือน: ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

3 ทำความสะอาดส่วนประกอบต่างๆที่สัมผัสกับอาหารโดยล้างในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังจากใช้งานแล้ว

คำเตือน: ทำความสะอาดชุดใบมีดของเครื่องประกอบอาหาร แผ่นปั่น ชุดใบมีด ของเครื่องปั่นอย่างระมัดระวัง เพราะมีดมีความคมมาก

หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นได้ในเครื่องล้างจาน ยกเว้นแท่นมอเตอร์

- ตรวจดูให้แน่ใจว่าขอบของใบมีดและแผ่นปั่นไม่สัมผัสกับของแข็งเพราะจะทำให้มีดสูญเสียความคม
- คุณสามารถดึงส่วนปลายของที่ตีออกจาก ด้ามจับเพื่อทำความสะอาดแยกต่างหากได้

การทำความสะอาดโถประกอบอาหารและโถปั่นอย่างง่าย

1 เทน้ำอุ่น (ไม่เกิน 0.5 ลิตร) และน้ำยาล้างจานเล็กน้อยลงในโถประกอบอาหารหรือโถปั่น (รูปที่ 39)

2 ปิดฝาโถประกอบอาหารหรือโถปั่น (1) และหมุนตามเข็มนาฬิกาให้เข้าที่ (2)

3 กดปุ่ม Pulse/Easy Clean (รูปที่ 14)

4 ปล่อยให้เครื่องทำงานประมาณ 30 วินาที จนกว่าโถประกอบอาหารหรือโถปั่นสะอาด

5 ถอดโถปั่นหรือโถประกอบอาหารออก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

ที่ตี (HR7772)

ทำความสะอาดที่ตีทุกครั้งหลังใช้งานทันที
คุณสามารถล้างที่ตีในเครื่องล้างจานได้ คุณยังสามารถดึงส่วนปลายที่ใช้ตี ออกมาได้เพื่อทำความสะอาดแยกต่างหาก

1 ดึงส่วนปลายที่ใช้ตีออกมาจากด้ามยึดที่ตี (รูปที่ 40)

2 ประกอบกลับโดยกดส่วนปลายเข้ากับด้ามยึด

เครื่องคั้นน้ำผลไม้

ทำความสะอาดเครื่องคั้นน้ำผลไม้ทุกครั้ง หลังใช้งานทันที
คุณสามารถล้างเครื่องคั้นน้ำผลไม้ในเครื่องล้างจานได้ คุณยังสามารถดึงกรวยออกมาจากตะแกรงเพื่อทำความสะอาดแยกต่างหากได้

1 ดึงกรวยออกมาจากตะแกรง (รูปที่ 41)

2 ประกอบกลับโดยดันกรวยกลับเข้าไปในตะแกรงเครื่องคั้นน้ำผลไม

การจัดเก็บ

1 ดันสายไฟกลับเข้าไปในช่องเก็บสายไฟที่ด้านหลังแท่นมอเตอร์ (รูปที่ 42)

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

ในหัวข้อนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้มาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เมื่อฉันเลือกความเร็วหรือกดปุ่ม Pulse/Easy Clean เครื่องไม่ทำงาน	ตรวจดูให้แน่ใจว่าโถประกอบอาหารหรือโถปั่นและฝาโถประกอบเข้าด้วยกันอย่างถูกต้อง (‘คลิก’) ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบที่ใส่เครื่องมืออย่างถูกต้อง หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมร่วมกับโถประกอบอาหาร, หากคุณใช้โถปั่นให้ตรวจดูว่ามือจับของโถปั่นชี้ไปที่มุมใดมุมหนึ่งของแท่นมอเตอร์ ปิดฝาให้สนิทเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมหกเลอะเทอะ, หากคุณใช้โถประกอบอาหารตรวจดูว่ามือจับโถอยู่บนสัญลักษณ์ปิดล็อคพอดี การประกอบฝาโถที่ถูกต้องนั้นส่วนที่ยื่นออกมาจะต้องล็อคเข้ากับช่องบนมือจับโถ, หากประกอบชิ้นส่วนทั้งหมดได้ถูกต้อง เครื่องจะเริ่มทำงานเมื่อคุณเลือกความเร็วด้วยปุ่มปรับความเร็วหรือกดปุ่ม Pulse/Easy Clean
หากเครื่องปั่น หยุดการทำงานทันที :	ที่ ตัดไฟฉุกเฉินแบบใช้ความร้อนอาจตัดไฟของอุปกรณ์เนื่องจากอุปกรณ์มีความร้อนสูงเกินไป 1) ถอดปลั๊กอุปกรณ์ 2) ปล่อยให้อุปกรณ์เย็นลง 1 เป็นเวลาชั่วโมง 3) เสียบปลั๊กอุปกรณ์กลับลงบนเต้ารับ 4) เปิดเครื่อง อีกครั้ง
ฉันเลือกความเร็วของอุปกรณ์เสริมที่ต้องการใช้ไม่ถูกต้อง	สังเกตสีของอุปกรณ์เสริมและเลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีนั้นบนปุ่มปรับความเร็ว
แผ่นตี ที่ตี หรือ อุปกรณ์นวดอาหารไม่หมุน	ตรวจดูให้แน่ใจว่าแผ่นตี ที่ตี หรืออุปกรณ์นวดอาหารประกอบเข้ากับที่ใส่เครื่องมืออย่างถูกต้อง นอกจากนี้ตรวจดูว่าโถประกอบอาหารประกอบเข้ากับฝาโถอย่างถูกต้อง (‘คลิก’)
เมื่อฉันเลือกความเร็วเครื่องคั้นน้ำผลไม้ อุปกรณไม่เริ่มทำงาน	ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบที่ใส่เครื่องมือ อย่างถูกต้อง และตรวจดูว่าส่วนที่ยื่นออกมาบนตะแกรงล็อคเข้ากับช่องเสียบบนมือจับฝาโถสนิทดี เมื่อเหล็กที่ยื่นออกมาล็อคเข้ากับช่องเสียบ อุปกรณ์จะเริ่มทำงานเมื่อคุณเลือกความเร็วที่ถูกต้อง
ตะแกรงเครื่องคั้นน้ำผลไม้เสียหาย	หากตะแกรงเสียหาย หยุดใช้เครื่องคั้นน้ำผลไม้ทันที ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์จะอยู่บนเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) เพื่อสั่งตะแกรงใหม่ ถ้าประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้าโปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของฟิลิปส์ในประเทศของคุณ

สูตรอาหาร

ซุปผักบำรุงร่างกายตำรับบูดาเปสต์

ส่วนผสม

ส่วนผสมที่ต้องปั่นในเครื่องปั่น:

- กะหล่ำปม 240 กรัม
- มันฝรั่ง 240 กรัม
- ผักคึ่นไช่ 360 กรัม
- แครอท 120 กรัม
- น้ำ (เติมให้ถึงขีดแสดงระดับ 1.5 ลิตร)

ส่วนผสมที่ต้องเติมระหว่างประกอบอาหาร:

- Dal (กระป๋อง) 150 กรัม
- เนื้อหมูรมควัน 150 กรัม
- ครีมสด 190 กรัม
- ผักชีฝรั่ง 15 กรัม
- เกลือ
- พริกไทย
- ซุปก้อน 1.5 ก้อน
- ใบเบย์ 2 ใบ

1 **ประกอบโถปั่นเข้ากับแท่นมอเตอร์ ใส่กะหล่ำปม มันฝรั่ง คึ่นไช่ แครอท และน้ำลงในโถปั่นตามลำดับ ปั่นส่วนผสมเป็นเวลา 10 วินาทีด้วยความเร็วเหมาะสมเพื่อให้ได้ซุปที่มีเนื้อหยาบหรือนานกว่านั้นเพื่อให้ได้ซุปเนื้อเนียน**

2 **ใส่ส่วนผสมที่ปั่นแล้วลงในหม้อแล้วนำไปต้มให้เดือด เติมน้ำ, ครีมสด, Dal, เนื้อหมู และสมุนไพร ต้มเป็นเวลา 30 นาที และคอยคนส่วนผสมอยู่เรื่อยๆ**

คำเตือน: รอให้เครื่องประกอบอาหารเย็นลงจนถึงระดับอุณหภูมิห้องทุกครั้ง หลังจากประกอบอาหารไปแล้วสองชุด

พิซซ่า

ส่วนผสม:

- แป้งสาลี 240 กรัม
- น้ำตาล 1/2 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- ควิกยีสต์ 1/2 ซอง
- น้ำอุ่น 140 กรัม
- น้ำมัน 25 กรัม

1 **วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางเครื่องนวดอาหารลงบนที่ใส่เครื่องมือ**

2 **นำส่วนผสมแห้งทั้งหมดใส่ลงในโถจากนั้นเติมน้ำและน้ำมันลงไป**

3 **ปิดและล็อคโถ (‘คลิก’) เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับเครื่องนวดอาหาร และปล่อยให้เครื่องทำงานจนกว่าส่วนผสมทั้งหมดจะรวมตัวเข้าด้วยกันเป็นแป้งที่มีก้อนกลม ซึ่งใช้เวลาประมาณ 2 นาที**

4 **นำแป้งใส่ลงโถ ใช้ผ้าชุบน้ำคลุมไว้ จากนั้นปล่อยให้แป้งฟูขึ้นเป็นเวลา 40 นาที จนกว่าแป้งจะมีปริมาตรเพิ่มเป็นสองเท่าจากเดิม**

5 **ใช้ผงแป้งโรยบนพื้นโต๊ะ จากนั้นใช้ลูกกลิ้งคลึงให้ได้แผ่นแป้งที่ใช้เป็นฐานสำหรับพิซซ่าสองชิ้น จากนั้นวางลงบนถาดอบที่ทาน้ำมันเอาไว้**

6 แต่งหน้าแป้งพิซซ่าด้วยซอสมะเขือเทศและเครื่องปรุงที่คุณชื่นชอบ คุณสามารถใช้ชีส แฮม ซาลามี เบคอน เห็ด ปลาทูน่า หัวหอมใหญ่ อาร์ติโช็ค พริกหยวก และอื่นๆ โรยออริกาโนและรินน้ำมันมะกอกให้ทั่วพิซซ่าจากนั้นจึงนำเข้าเตาอบ

เคล็ดลับ: คุณสามารถใช้มีดหั่นเพื่อหั่นชีสประมาณ 200 กรัมใส่เป็นส่วนผสมได้ (ชีสพาร์มีซานหรือเกาดา) วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางมีดหั่นลงบนที่ใส่เครื่องมือ ปิดและล็อคฝาโถ ('คลิก') ตัดชีสให้มีขนาดพอดีกับช่องใส่จากนั้นจึงหั่นชีส

สลัดแตงกวาซอสโยเกิร์ต

ส่วนผสม:

- แตงกวา 1 ลูก
- ใบพาร์สลี 2 ถ้วย
- โยเกิร์ตธรรมชาติ 1 ถ้วย
- มัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยดำตามต้องการ

1 วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางมีดสไลด์ลงบนที่ใส่เครื่องมือ

2 ปิดโถและล็อคฝา ('คลิก') ฝานแตงกวาด้วยความเร็วที่เหมาะสมซึ่งหาอ่านได้จากบท 'การใช้อุปกรณ์' หัวข้อ 'มีดสไลด์และมีดหั่น'

เคล็ดลับ: ใช้มีดสไลด์ด้านที่ใช้สำหรับสไลด์เป็นชิ้นบางๆ และอย่ากดที่ดันอาหารแรงเกินไป

3 วางแตงกวาที่ฝานบางๆ ลงในโถบรรจุอาหาร

4 วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางชุดใบมีดลงบนที่ใส่เครื่องมือ

5 นำใบพาร์สลีใส่ลงในโถ ปิดโถและล็อคฝา ('คลิก')

6 บดใบพาร์สลี โดยกดปุ่ม Pulse/Easy Clean เพื่อให้ควบคุมการบดได้ดีขึ้น

7 เติมโยเกิร์ต มัสตาร์ด เกลือ และพริกไทย จากนั้นปั่นต่ออีกสองสามวินาทีจนกว่าส่วนผสมทั้งหมดจะรวมเป็นเนื้อเดียวกัน

8 ผสมซอสเข้ากับแตงกวาฝานและแช่สลัดแตงกวาไว้ในตู้เย็น ก่อนเสิร์ฟ

วิปครีม

ส่วนผสม:

- ครีมสด 250 มิลลิลิตร

1 แช่ครีมไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนปั่น

2 วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางที่ตี (HR7771 เท่านั้น) หรือที่ตี (HR7772 เท่านั้น) ลงในที่ใส่เครื่องมือ

3 ใส่ครีมลงในโถ

4 ปิดและล็อคฝา ('คลิก') ปั่นครีมจนกว่าจะได้เนื้อครีมสม่ำเสมอ เลือกค่าความเร็วให้เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม

เคล็ดลับ: แช่วิปครีมไว้ในตู้เย็นก่อนเสิร์ฟ คุณสามารถใช้วิปครีมเพื่อตกแต่งหน้าเค้ก ไอศกรีม ผลไม้ กาแฟ หรือใช้เป็นไส้เค้กเป็นต้น

อาหารสำหรับเด็กทารก

ส่วนผสม:

- เนื้อไก่สุก 250 กรัม
- มันฝรั่งต้มสุก 250 กรัม
- ถั่วแขกต้มสุก 250 กรัม
- นม 375 มล.

1 ประกอบโถปั่นลงบนแท่นมอเตอร์ ใส่ส่วนผสมลงไปในโถ จากนั้นปั่นส่วนผสมเป็นเวลา 25 วินาที โดยเลือกระดับความเร็วที่เหมาะสม

คำเตือน: หากคุณต้องการเตรียมอาหารสำหรับทารกในปริมาณมากกว่านี้ ให้รอให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 60 นาทีหลังจากปั่นส่วนผสมในแต่ละครั้ง

ปริมาณและเวลาในการปั่นสูงสุด (รูปที่ 44)

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả chung (Hình 1)

A Đ a cắt tinh/vừa (màu vàng) (chỉ có ở kiểu HR7771)
B Đ a băm tinh/vừa (màu vàng) (chỉ có ở kiểu HR7771)
C Đ a đánh sữa (chỉ có ở kiểu HR7771)
D Phụ kiện nhào
E Bộ lưỡi cắt
F Nắp bảo vệ
G Bộ phận mô-tơ
H Bộ chọn tốc độ
I Ống ép nguyên liệu trong
J Nắp tô máy xay đa năng
K Bộ phận giữ công cụ
L Tô
M Khóa an toàn
N Nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng)
O Ống ép nguyên liệu ngoài
P Ống tiếp nguyên liệu
Q Đ a cắt tinh/vừa (màu xanh lá cây) (chỉ có ở kiểu HR7772)
R Đ a băm tinh/vừa (màu xanh lá cây) (chỉ có ở kiểu HR7772)
S Que đánh phồng (chỉ có ở kiểu HR7772)
T Bộ phận hình nón của máy vắt cam (chỉ có ở kiểu HR7772)
U Lưới lọc của máy vắt cam (chỉ có ở kiểu HR7772)
V Nút đậy
W Nắp bình máy xay
X Bình
Y Vòng cao su
Z Bộ lưỡi cắt

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Tổng quát

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình hoặc tô máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Không dùng tay hoặc vật bất kỳ (ví dụ, thìa) để ấn nguyên liệu xuống ống tiếp nguyên liệu trong khi thiết bị đang chạy. Chỉ sử dụng ống ép cho mục đích này.
- Cần thật thận trọng khi sử dụng đ a, bộ lưỡi cắt của máy xay hoặc bộ lưỡi cắt của máy xay đa năng. Cần đặc biệt thận trọng khi tháo chúng ra khỏi tô hoặc bình, khi đổ nguyên liệu ra khỏi tô hoặc bình và khi vệ sinh chúng. Các cạnh cắt của chúng rất sắc.

Chú ý

- Không tắt thiết bị bằng cách xoay bình máy xay, tô hoặc nắp của chúng. Luôn tắt thiết bị bằng cách vặn núm chọn tốc độ về 0.
- Tắt thiết bị trước khi tháo rời bất kỳ phụ kiện nào.
- Rút phích cắm điện của máy ra ngay sau khi sử dụng xong.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi tiếp cận với cối xay sinh tố bằng tay hay bất kỳ vật gì (ví dụ thìa).
- Chờ cho tới khi các bộ phận chuyển động ngừng hẳn trước khi tháo nắp tô hoặc ly.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo quá mức tối đa trên bình và tô.
- Hãy tham khảo bảng trong hướng dẫn sử dụng này để biết số lượng và thời gian chế biến thích hợp.
- Một số nguyên liệu nhất định có thể làm biến màu trên bề mặt của các bộ phận. Điều này không ảnh hưởng xấu tới các bộ phận. Sự biến màu thường biến mất sau một thời gian.
- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C vào bình máy xay hoặc tô máy xay đa năng.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Các tính năng an toàn

Cầu chì nhiệt an toàn

Thiết bị này được trang bị một cầu chì nhiệt an toàn tự động ngắt nguồn điện cung cấp cho thiết bị trong trường hợp quá nóng.
Nếu thiết bị ngưng chạy:

1. Rút phích cắm bàn ủi ra khỏi ổ cắm điện.
2. Để cho máy nguội trong 1 tiếng.
3. Cắm phích cắm trở lại ổ điện.
4. Bật lại thiết bị.

Nếu cầu chì nhiệt an toàn kích hoạt thường xuyên, xin vui lòng liên hệ với đại lý Philips của bạn hoặc một trung tâm bảo hành được Philips ủy quyền.

Thiết bị khoá an toàn bên trong máy

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật thiết bị nếu bạn đã lắp bình máy xay hoặc tô theo đúng cách vào bộ phận mô-tơ và nắp đã được lắp vào bình máy xay hoặc tô đúng cách. Nếu bình máy xay hoặc tô và nắp của nó không được lắp đúng (xem chương 'Cách sử dụng máy'), khóa an toàn tích hợp sẽ mở.

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương 'Làm sạch thiết bị').

Sử dụng máy

Tổng quát

- Thiết bị này được trang bị tính năng khóa an toàn tích hợp ngăn không cho thiết bị chạy nếu máy xay hoặc máy xay đa năng không được lắp đúng.

Máy xay đa năng

1. Đặt tô vào bộ phận mô-tơ (1) và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định nó (2) (Hình 2).

Lưu ý:Tô được lắp đúng khi tay cầm nằm ngay trên biểu tượng khóa đóng.

2. Đặt bộ phận giữ công cụ cùng với phụ kiện bạn muốn vào tô (bộ lưỡi cắt, phụ kiện nhào, đ a đánh sữa, que đánh phồng, máy vắt cam hoặc một trong các đ a). Xem mục thích hợp dưới đây.
3. Khi bạn sử dụng bộ lưỡi cắt, phụ kiện nhào hoặc que đánh phồng, hãy cho nguyên liệu cần chế biến vào tô.

Lưu ý: Không đổ nguyên liệu vào tô vượt quá mức tối đa (MAX).

4 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 3).

Lưu ý: Đảm bảo phần lồi ra trên nắp khớp với rãnh trên tay cầm của tô

5 Khi bạn sử dụng một trong các đ a, hãy thêm nguyên liệu qua ống tiếp nguyên liệu và ấn chúng xuống bằng ống ép nguyên liệu.

6 Chọn cài đặt tốc độ phù hợp với mầu của phụ kiện trong tô. Xem mục thích hợp dưới đây.

7 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 (Hình 4).

Ống tiếp nguyên liệu và ống ép nguyên liệu

- Sử dụng ống tiếp nguyên liệu để thêm nguyên liệu dạng lỏng và/hoặc nguyên liệu rắn. (Hình 5)
- Sử dụng ống ép nguyên liệu ngoài để ấn nguyên liệu rắn xuống ống tiếp nguyên liệu. (Hình 6)
- Nếu nguyên liệu bạn định băm hoặc cắt có bán kính nhỏ, hãy đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu để làm cho ống tiếp nguyên liệu nhỏ hơn. Sau đó sử dụng ống ép nguyên liệu trong để ấn nguyên liệu xuống ống tiếp nguyên liệu. (Hình 7)

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng ống ép nguyên liệu trong và ngoài để đóng ống tiếp nguyên liệu. Làm như vậy sẽ ngăn không cho nguyên liệu thoát ra khỏi ống tiếp nguyên liệu.

Bộ lưỡi cắt

Bạn có thể sử dụng bộ lưỡi cắt để cắt, trộn hoặc trộn nhuyễn nguyên liệu.

1 Tháo nắp bảo vệ ra khỏi lưỡi cắt (Hình 8).

Các cạnh cắt rất sắc. Không nên chạm vào chúng.

2 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô. (Hình 9)

3 Đặt bộ lưỡi cắt vào bộ phận giữ công cụ trong tô (Hình 10).

4 Cho nguyên liệu vào trong tô. Cắt sẵn các miếng thực phẩm lớn thành từng mẩu nhỏ khoảng 3 x 3 x 3cm (Hình 11).

Lưu ý: Luôn đặt bộ phận giữ công cụ cùng với bộ lưỡi cắt vào tô trước khi thêm nguyên liệu.

5 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 12).

6 Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

7 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 13).

8 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 4).

Mẹo

- Khi cắt hành, hãy nhấn nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng) vài lần để tránh hành bị cắt quá nhỏ. (Hình 14)
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt phó mát hoặc sôcôla (cứng). Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy và chuyển thành dạng cục.
- Không sử dụng bộ lưỡi cắt để cắt những nguyên liệu rất cứng như là hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và cục nước đá, vì làm như vậy có thể làm cho lưỡi cắt bị cùn.
- Thời gian chế biến chuẩn cho tất cả các loại cắt là 30-60 giây.
- Nếu thực phẩm dính vào lưỡi cắt hoặc thành của tô, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi lưỡi cắt hoặc thành tô.

Phụ kiện nhào

Bạn có thể sử dụng phụ kiện nhào để nhào bột để làm bánh mỳ và pizza. Thời gian chế biến chuẩn cho tất cả các loại công việc nhào là 30-180 giây.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 9).

2 Đặt phụ kiện nhào vào bộ phận giữ công cụ. (Hình 15)

Lưu ý: Luôn đặt bộ phận giữ công cụ cùng với phụ kiện nhào vào tô trước khi thêm nguyên liệu.

3 Cho nguyên liệu vào tô (Hình 16).

4 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 17).

5 Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

6 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 13).

7 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 4).

Đ a cắt và đ a băm

Không chế biến nguyên liệu cứng như là cục nước đá bằng những đ a này.

Các cạnh cắt của đ a rất sắc. Vui lòng không chạm vào chúng.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 9).

2 Đặt đ a bạn muốn (đ a cắt hoặc đ a băm) vào bộ phận giữ công cụ (Hình 18)

3 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 19).

4 Cho nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu. (Hình 20)
- Cắt sẵn nguyên liệu lớn thành từng khoanh nhỏ vừa với ống tiếp nguyên liệu.
- Đổ đều vào ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất.
- Khi bạn phải chế biến một lượng lớn nguyên liệu, hãy chế biến từng mẻ nhỏ và đổ hết nguyên liệu đã chế biến ra khỏi tô sau mỗi mẻ.
- Nếu nguyên liệu bạn định băm hoặc cắt có bán kính nhỏ, hãy đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu để làm cho ống tiếp nguyên liệu nhỏ hơn. Sau đó sử dụng ống ép nguyên liệu trong để ấn nguyên liệu xuống ống tiếp nguyên liệu.

5 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 13).

6 Ấn nhẹ ống ép nguyên liệu xuống nguyên liệu trong ống tiếp nguyên liệu.

7 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 4).

Mẹo
- Khi cắt nhỏ hoặc nghiền nguyên liệu mềm, hãy sử dụng tốc độ chậm để tránh nguyên liệu bị chuyển thành thể nhuyễn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi băm pho mát (cứng). Nếu bạn làm như vậy, pho mát sẽ trở nên nóng quá, bắt đầu chảy ra và vón cục.
- Không dùng đ a để cắt sô-cô-la. Chỉ dùng bộ lưỡi cắt cho mục đích này.

Đ a đánh sữa (chỉ có ở kiểu HR7771)

Bạn có thể sử dụng đ a đánh sữa để đánh kem, trứng, lòng trắng trứng, putđinh tức thì, xốt ma-don-ne và đánh xốp hỗn hợp bánh.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 9).

2 Đặt đ a đánh kem vào bộ phận giữ công cụ (Hình 21).

3 Cho nguyên liệu vào tô. (Hình 22)

4 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 23).
Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

5 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 24).

6 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 25).

Mẹo
- Không sử dụng đ a đánh kem để chuẩn bị hỗn hợp bánh với bơ hoặc bơ thực vật hoặc để nhào bột. Hãy sử dụng phụ kiện nhào cho mục đích này.
- Đảm bảo tô và đ a đánh kem khô và không dính mỡ khi đánh lòng trắng trứng. Đảm bảo lòng trắng trứng ở nhiệt độ phòng.

Que đánh phồng (chỉ có ở kiểu HR7772)

Bạn có thể sử dụng que đánh phồng để đánh kem và đánh trứng, lòng trắng trứng, bột cho trẻ sơ sinh, xốt ma-don-ne, hỗn hợp bánh xốp và các nguyên liệu mềm khác.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 9).

2 Đặt que đánh phồng vào bộ phận giữ công cụ trong tô (Hình 26).

3 Cho nguyên liệu vào tô (Hình 27).

4 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 28).

Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

5 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 29).

6 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 30).

7 Luôn làm sạch que đánh phồng sau khi sử dụng.

Xem chương vệ sinh để biết hướng dẫn về cách tháo que đánh phồng và cách làm sạch nó.

Mẹo

- Không sử dụng que đánh phồng để chuẩn bị hỗn hợp bánh với bơ hoặc bơ thực vật hoặc để nhào bột. Hãy sử dụng phụ kiện nhào cho mục đích này.
- Đảm bảo tô và que đánh phồng khô và không dính mỡ khi đánh lòng trắng trứng. Đảm bảo lòng trắng trứng ở nhiệt độ phòng.

Máy xay sinh tố

Máy xay được dùng để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- Nghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

1 Đặt vòng cao su vào bộ lưỡi cắt (Hình 31).

2 Đặt bộ lưỡi cắt vào đáy bình máy xay (1) và vặn bộ lưỡi cắt theo chiều kim đồng hồ (2) (Hình 32).

3 Đặt bình máy xay vào bộ phận mô-tơ (1) và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định bình (2). Tay cầm phải trỏ vào một trong bốn góc của bộ phận mô-tơ (Hình 33).

Không dùng lực quá mạnh lên tay cầm của bình máy xay.

4 Bỏ nguyên liệu vào cối xay (Hình 34).

Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C vào bình máy xay.

Để tránh nguyên liệu bắn ra ngoài, không đổ nguyên liệu vào bình trên mức chỉ báo tối đa, đặc biệt khi trộn nguyên liệu nóng ở dạng lỏng.

5 Đậy nắp vào bình máy xay (1) và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp (2) (Hình 35).

6 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 13).

Không mở nắp khi lưỡi cắt đang xoay.

Không để tay hay bất kỳ vật gì vào trong bình trong khi máy xay đang chạy.

Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau khi chế biến hai mẻ.

7 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 4).

Mẹo

- Trong khi thiết bị đang chạy, bạn có thể cho nguyên liệu lỏng hoặc rắn vào bình máy xay qua lỗ trên nắp (Hình 36).
- Bạn càng để thiết bị chạy càng lâu thì kết quả trộn càng tinh.
- Hãy cắt sẵn những nguyên liệu rắn thành từng miếng nhỏ trước khi bỏ vào bình máy xay. Nếu bạn muốn chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Để nghiền cục nước đá, hãy cho các cục nước đá vào bình, đóng nắp và bấm nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng).

- Một số nguyên liệu, ví dụ như trái cây, sẽ dễ trộn hơn nếu bạn thêm một ít chất lỏng, ví dụ như nước chanh.
- Khi trộn xúp, hãy sử dụng nguyên liệu đã nấu.
- Nếu bạn không hài lòng với kết quả, hãy để thiết bị chạy nhanh vài lần bằng cách nhấn nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng). Bạn cũng có thể tìm cách có được kết quả tốt hơn bằng cách nguấy nguyên liệu bằng thìa (không làm như vậy trong khi máy xay đang chạy), hoặc bằng cách đổ một ít nguyên liệu ra để chế biến một lượng ít hơn.
- Khi chế biến chất lỏng nóng hoặc có khả năng tạo bọt (ví dụ sữa), không đổ quá 1 lít vào bình máy trộn để tránh đổ ra ngoài.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.

Máy vắt cam (chỉ có ở kiểu HR7772)

Bạn có thể sử dụng máy vắt cam để vắt nước trái cây tươi. Vỏ, bã và xơ sẽ được tách ra khỏi nước trái cây.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 9).

2 Đặt bộ phận vắt cam vào bộ phận giữ công cụ trong tô (Hình 37).

Lưu ý: Đảm bảo phần lồi ra trên lưới lọc khớp với rãnh trên tay cầm của tô.

3 Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 29).

4 Nhấn trái cây vào phần hình nón (Hình 38).

Lưu ý: Thỉnh thoảng ngừng ấn để lấy xơ ra khỏi lưới lọc.

Lưu ý: Khi bạn muốn lấy bã ra khỏi lưới lọc, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 để tắt thiết bị.

5 Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 30).

Vệ sinh máy

1 Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt và phích cắm điện đã được rút ra.

2 Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

Không được nhúng motor vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

3 Vệ sinh các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm bằng nước nóng với một chút nước rửa chén ngay sau khi sử dụng.

Vệ sinh bộ lưỡi cắt của máy xay đa năng, đ a, bộ lưỡi cắt của máy xay thật cẩn thận. Các cạnh cắt rất sắc.

Lưu ý: Tất cả các bộ phận, trừ bộ phận mô-tơ, có thể được làm sạch trong máy rửa chén.

- Đảm bảo các cạnh cắt của lưỡi cắt và đ a không tiếp xúc với vật cứng. Làm như vậy có thể làm cho chúng bị cùn.
- Bạn có thể kéo que trộn ra khỏi que đánh phồng để vệ sinh riêng.

Vệ sinh dễ dàng tô máy xay đa năng và bình máy xay

1 Đổ nước ấm (không quá 0,5 lít) và một chút nước rửa chén vào tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay. (Hình 39)

2 Đậy nắp vào tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay (1) và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để đóng chặt nắp (2).

3 Nhấn nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng) (Hình 14).

4 Để thiết bị chạy ít nhất 30 giây cho đến khi tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay đã sạch.

5 Tháo bình máy xay hoặc tô máy xay đa năng ra và rửa với nước sạch.

Que đánh phồng (HR7772)

Luôn làm sạch que đánh phồng ngay sau khi sử dụng.
Que đánh phồng có thể được làm sạch trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể kéo que trộn ra khỏi que đánh phồng để vệ sinh riêng.

1 Kéo que trộn ra khỏi vỏ que đánh phồng. (Hình 40)

2 Để lắp lại, hãy ấn que trộn vào vỏ que đánh phồng.

Máy vắt cam

Luôn làm sạch máy vắt cam ngay sau khi sử dụng.
Máy vắt cam có thể được làm sạch trong máy rửa chén. Bạn cũng có thể kéo bộ phận hình nón ra khỏi lưới lọc để vệ sinh riêng.

1 Kéo bộ phận hình nón ra khỏi lưới lọc (Hình 41).

2 Để lắp lại, hãy ấn bộ phận hình nón trở lại lưới lọc của máy vắt cam.

Bảo quản

1 Ấn dây điện vào ngăn bảo quản dây điện ở mặt sau của bộ phận mô-tơ. (Hình 42)

Môi trường

- Không vứt thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 43).

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ, thông tin hoặc gặp trục trặc, vui lòng vào trang web của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành toàn cầu). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Vấn đề	Giải pháp
Khi chọn một tốc độ hoặc nhấn nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng), thiết bị không hoạt động.	Đảm bảo rằng máy xay đa năng hoặc bình máy xay và nắp của nó đã được lắp đúng cách (nghe tiếng ‘click’). Đảm bảo rằng bộ phận giữ công cụ đã được lắp đúng cách nếu bạn sử dụng bất kỳ phụ kiện nào cùng với tô máy xay đa năng. Nếu bạn sử dụng bình máy xay, hãy đảm bảo rằng tay cầm của máy xay trở về một trong bốn góc của bộ phận mô-tơ. Giữ nắp cố định để tránh làm bắn nguyên liệu ra ngoài. Nếu bạn sử dụng máy xay đa năng, hãy đảm bảo rằng tay cầm của tô ở ngay phía trên biểu tượng khóa đóng. Nắp tô được lắp đúng cách khi phần lồi ra khớp với rãnh trên tay cầm của tô. Nếu tất cả các bộ phận được lắp đúng, thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn chọn một tốc độ bằng núm chọn tốc độ hoặc nhấn nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng).
Thiết bị đột nhiên ngưng chạy.	Cầu chì nhiệt an toàn có thể đã ngắt nguồn điện vào thiết bị vì thiết bị quá nóng. 1) Rút điện ra khỏi máy. 2) Để cho máy nguội trong 1 tiếng. 3) Cắm phích cắm vào ổ điện. 4) Bật lại thiết bị.
Tôi đã chọn sai tốc độ cho phụ kiện tôi muốn sử dụng.	Kiểm tra màu của phụ kiện và chọn tốc độ tương ứng bằng núm chọn tốc độ.
Đ a đánh sữa, que đánh phồng hoặc phụ kiện nhào không xoay.	Đảm bảo đ a đánh kem, que đánh phồng hoặc phụ kiện nhào được lắp theo đúng cách vào bộ phận giữ công cụ. Đồng thời đảm bảo tô máy xay đa năng và nắp được lắp theo đúng cách (nghe tiếng ‘click’).

Vấn đề	Giải pháp
Khi tôi chọn tốc độ cho máy vắt cam, thiết bị không hoạt động.	Đảm bảo bộ phận giữ công cụ đã được lắp theo đúng cách. Đảm bảo phần lồi ra trên lưới lọc khớp với rãnh trên tay cầm của tô. Khi phần lồi ra khớp vào rãnh, thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn chọn đúng tốc độ.
Lưới của máy vắt cam bị hư.	Nếu lưới bị hư, không sử dụng máy vắt cam thêm nữa. Hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn (bạn có thể tìm thấy số điện thoại của trung tâm này trong phiếu bảo hành toàn cầu) để đặt mua lưới mới. Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Công thức nấu ăn

Xúp rau bổ dưỡng từ Budapest

Nguyên liệu

Sẽ được chế biến trong máy xay:
- 240g su hào
- 240g khoai tây
- 360g cần tây
- 120g cà rốt
- nước (đổ tới mức 1,5 lít)

Sẽ được thêm vào trong khi nấu:
- 150g đậu (đóng hộp)
- 150g thịt lợn hun khói
- 190g kem tươi
- 15g ngò tây
- muối
- ớt tươi
- 1,5 viên xúp
- 2 lá nguyệt quế

1. Lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ. Cho xu hào, khoai tây, cần tây, cà rốt và nước vào máy xay theo đúng thứ tự này. Trộn nguyên liệu trong khoảng 10 giây ở tốc độ thích hợp cho máy trộn để trộn xúp thô hoặc lâu hơn cho xúp tinh hơn.
2. Cho nguyên liệu được trộn vào nồi và đun sôi. Thêm kem tươi, đậu, thịt lợn và gia vị. Nấu trong 30 phút trong khi liên tục nguấy đều.

Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau khi chế biến hai mẻ.

Bột làm pizza

Nguyên liệu:
- 240g bột mì trắng
- 1/2 thìa đường
- 1/2 thìa muối
- 1/2 gói men bia nhanh
- 140g nước ấm
- 25g dầu

1. Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt phụ kiện nhào vào bộ phận giữ công cụ.
2. Cho tất cả nguyên liệu khô vào tô, sau đó cho thêm nước và dầu.
3. Đóng và khóa nắp (nghe tiếng ‘click’). Chọn tốc độ tương ứng với phụ kiện nhào và để thiết bị chạy cho tới khi bột chuyển thành dạng viên được trộn đều. Quá trình này mất khoảng 2 phút.
4. Cho bột vào trong một chiếc tô, đậy tô bằng một miếng vải ẩm và để nó phồng lên trong khoảng 40 phút cho tới khi thể tích tăng gấp đôi.
5. Rắc một ít bộ mì lên mặt bàn chế biến, lăn bột và làm hai lớp bột pizza, sau đó cho chúng vào khay nướng đã được quét mỡ.
6. Phủ lớp lót bột pizza bằng xốt cà chua và những thứ bạn thích. Bạn có thể sử dụng pho mát, giăm bông, xúc xích Ý, thịt xông khói, nấm, cá hồi, hành, atisô, ớt xanh, v.v. Trải đều một ít kinh giới và đổ dầu ôliu lên trên pizza và nướng chúng.

Mẹo: Bạn có thể sử dụng đ a băm để băm khoảng 200g pho mát (Parmesan hoặc Gouda).Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt đ a băm vào bộ phận giữ công cụ. Đóng và khóa nắp (nghe tiếng 'click'). Cắt pho mát thành từng miếng nhỏ cho vừa với ống tiếp nguyên liệu và băm pho mát.

Xà lách dưa chuột cùng với xốt sữa chua

Nguyên liệu:
- 1 quả dưa chuột
- 2 cốc lá ngò tây
- 1 cốc sữa chua tự nhiên
- 1 thìa mù tạc
- Muối và tiêu đen tùy theo sở thích

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt đ a cắt vào bộ phận giữ công cụ.

2 Đóng và khóa nắp (nghe tiếng 'click'). Cắt dưa chuột. Xem chương 'Cách sử dụng máy' dưới phần 'Đ a cắt và đ a băm' để biết tốc độ phù hợp.

Mẹo: Sử dụng mặt cắt lát mỏng của đ a để cắt lát mỏng. Không ấn quá mạnh vào ống ép nguyên liệu.

3 Cho dưa chuột đã cắt lát vào tô để ăn.

4 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt bộ lưỡi cắt vào bộ phận giữ công cụ.

5 Cho ngò tây vào tô. Đóng và khóa nắp (nghe tiếng 'click').

6 Cắt ngò tây. Nhấn nút Pulse/Easy Clean (Xung/Làm Sạch Dễ Dàng) để kiểm soát tốt hơn quá trình cắt.

7 Thêm sữa chua, mù tạc, muối, tiêu và chế biến thêm vài giây cho tới khi có được hỗn hợp đồng đều.

8 Trộn xốt với dưa chuột và để xà lách dưa chuột trong tủ lạnh trước khi ăn.

Kem đã đánh

Nguyên liệu:
- 250ml kem tươi

1 Ủ lạnh kem trong ít nhất 2 tiếng trước khi chế biến.

2 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt đ a đánh kem (chỉ có ở kiểu HR7771) hoặc que đánh phồng (chỉ có ở kiểu HR7772) vào bộ phận giữ công cụ.

3 Cho kem vào tô.

4 Đóng và khóa nắp (nghe tiếng 'click'). Chế biến kem cho tới khi có được sự đồng nhất bạn muốn. Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện.

Mẹo: Để kem đã đánh vào tủ lạnh trước khi ăn. Bạn có thể cho kem đã đánh vào bánh, kem, hoa quả, cà phê, hoặc sử dụng nó để làm bánh ngọt, v.v.

Đồ ăn cho bé

Nguyên liệu:
- 250g thịt gà đã nấu
- 250g khoai tây đã nấu
- 250g đậu tây đã nấu
- 375ml sữa

1 Lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ. Cho nguyên liệu vào máy xay. Trộn nguyên liệu trong khoảng 25 giây ở tốc độ thích hợp cho máy trộn.

Nếu bạn muốn làm nhiều đồ ăn cho bé, hãy để thiết bị nguội xuống trong 60 phút trước khi chế biến nguyên liệu cho mỗi mẻ.

Số lượng và thời gian chế biến tối đa (Hình 44)

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

A 細/中型切片盤 (黃色) (僅適用於 HR7771)
B 細/中型切絲盤 (黃色) (僅適用於 HR7771)
C 乳化盤 (僅適用於 HR7771)
D 揉麵配件
E 刀片座
F 防護面板
G 馬達座
H 選速器
I 內部進料棒
J 食物調理機攪拌槽的蓋子
K 器具放置架
L 攪拌槽
M 安全鎖
N 瞬間/簡易清潔按鈕
O 外部進料棒
P 進料管
Q 細/中型切片盤 (綠色) (僅適用於 HR7772)
R 細/中型切絲盤 (綠色) (僅適用於 HR7772)
S 打蛋器 (僅適用於 HR7772)
T 榨汁機的錐頭 (僅適用於 HR7772)
U 榨汁機的篩網 (僅適用於 HR7772)
V 攪拌蓋的塞子
W 果汁壺蓋
X 果汁壺
Y 橡皮圈
Z 刀片座

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

一般

危險

- 不可將馬達座整個浸在水中或其他液體裡，亦不可將其放在水龍頭下沖洗；請以濕布清潔馬達座。

警示

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝定時開關。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 如果食材黏附在果汁壺或攪拌槽的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。
- 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材推入進料管。僅可使用進料棒進行此用途。
- 請小心處理夾輪、果汁機刀片座或食物調理機刀片座。特別是從攪拌槽或果汁壺中移除這些零件、倒出攪拌槽與果汁壺中的食材，以及清潔刀片時，都要格外小心 - 刀片相當鋒利。

警告

- 請勿以旋轉果汁壺、攪拌槽或蓋子的方式關閉產品電源。務必將選速器轉到 0 以關閉產品電源。
- 拆卸任何配件之前，請務必先關閉產品電源。
- 使用完畢後立即將插頭拔下。
- 若您要將手指或物體 (如抹刀) 伸進攪拌杯中，請務必拔掉食物調理機插頭。

- 請等待運轉中的零件停止後再移除攪拌槽或果汁壺的蓋子。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請勿超過果汁壺和攪拌槽所標示的最高容量刻度。
- 請參照本使用手冊的圖表，瞭解正確的用量和調理時間。
- 某些食材成份可能會讓零件表面變色。這並不會對零件造成負面影響。變色通常會在一段時間之後消失。
- 請勿將超過 80 C 的食材放入果汁壺或食物調理機的攪拌槽中。
- 本產品僅供家用。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields，EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

安全功能

防過熱安全裝置

本產品裝有防過熱安全裝置，產品過熱時將自動斷電。
如果產品停止運作：

1 從插座拔下電源插頭。

2 等待 1 小時，讓產品冷卻。

3 將插頭插回電源插座。

4 再次開啟本產品。

如果防過熱安全裝置的啟動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。

內置安全鎖

本功能可確保唯有將果汁壺或攪拌槽正確裝置在馬達座上，加蓋後，才能夠開啟本產品電源。如果果汁壺或攪拌槽和蓋子裝置正確 (請參閱「使用本產品」單元)，內建安全鎖即自動解除。

第一次使用

第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」單元)。

使用此產品

一般

- 本產品內建安全鎖，若攪拌器或食物調理機裝置不正確，產品將無法運作。

食物調理機

1 將攪拌槽裝在馬達座上 (1)，然後順時針旋轉加以固定 (2)。 (圖 2)

注意： 當把手對準鎖定符號時，表示攪拌槽已正確裝置。

2 將所需配件裝入器具放置架 (刀片座、揉麵配件、乳化盤、打蛋器、榨汁機或其中一個切盤)，然後放入攪拌槽中。請參閱下方適用的章節。

3 使用刀組、揉麵配件或打蛋器時，請將要處理的食材放入攪拌槽中。

注意： 裝入攪拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

4 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。 (圖 3)

注意： 確定蓋子上的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。

5 當您使用切盤時，請從進料管放入食材，然後使用進料棒將食材向下推。

6 請選擇攪拌槽內配件顏色對應的速度設定。請參閱下方相關章節。

7 處理完成後，請將選速器轉至 0。 (圖 4)

進料管與推進器

- 使用進料器添加液體及/或固體食材。 (圖 5)

- 使用外部進料棒將固體食材推入進料管。 (圖 6)
- 若您要切絲或切片的食材是小圓形，將外部進料棒放進進料管使得進料管變得小一點。然後再使用內部進料棒將食材推入進料管。 (圖 7)

提示： 您也可以使用內部和外部進料棒蓋上進料管，可避免食材從進料管溢出。

刀片座

您可以使用刀組剁碎、混合、攪拌或磨碎食材。

1 請移除刀片上的保護蓋。 (圖 8)

刀鋒相當銳利。請勿碰摸！

2 將器具放置架置於攪拌槽中。 (圖 9)

3 再將刀片座裝在攪拌槽的器具放置架上。 (圖 10)

4 將食材放入攪拌槽。請先將大份的食材切成約 3 x 3 x 3 公分大小。 (圖 11)

注意： 請務必在加入食材之前，先將刀片座裝入攪拌槽內的器具放置架上。

5 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。 (圖 12)

6 將進料棒放進進料管。

7 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 13)

8 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 4)

提示

- 若您要剁碎洋蔥，請連續按下幾次瞬間/簡易清潔按鈕，避免洋蔥切得過碎。 (圖 14)
- 剁碎 (硬) 起司或巧克力時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致食材過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。
- 請勿使用刀片座切碎非常堅硬的食材，例如咖啡豆、薑黃、肉荳蔻或冰塊等，刀片可能會因此變鈍。
- 所有剁碎工作的標準處理時間為 30-60 秒。

- 如果食物黏附在攪拌刀或攪拌槽內，請將電源關閉，拔除插頭，然後用抹刀將攪拌刀或攪拌槽內緣的食物刮除。

揉麵配件

您可以使用揉麵配件，揉合製作麵包或披薩的發酵麵團。
所有揉麵工作的標準處理時間為 30-180 秒。

1 將器具放置架置於攪拌槽中。 (圖 9)

2 將揉麵配件裝在器具放置架上。 (圖 15)

注意： 請務必在加入食材之前，先將揉麵配件裝入攪拌槽內的器具放置架上。

3 將食材放入攪拌槽中。 (圖 16)

4 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。以順時鐘 (2) 旋轉蓋子，加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。 (圖 17)

5 將進料棒放進進料管。

6 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 13)

7 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 4)

切片和切絲盤

切勿使用切盤處理堅硬食材，如冰塊。

切盤的刀片相當銳利。請勿碰觸！

1 將器具放置架置於攪拌槽中。 (圖 9)

2 將想要的切盤 (切片或切絲盤) 裝在器具放置架上。 (圖 18)

3 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。 (圖 19)

4 將食材放入進料管。 (圖 20)

- 請先將大份的食材切成小塊，以方便放入進料管。
- 均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。
- 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。

- 若您要切絲或切片的食材是小圓形，將外部進料棒放進進料管使得進料管變得小一點。然後再使用內部進料棒將食材推入進料管。

5 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 13)

6 用進料棒輕輕按壓進料管中的食材。

7 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 4)

提示
- 當您進行軟質食材的切絲或研磨工作時，請使用低速，避免食材過爛。
- 當您將 (硬) 起司切絲時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致起司過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。
- 處理巧克力時，請勿使用切盤，而僅以刀片座進行。

乳化盤 (僅適用於 HR7771)

您可以使用乳化盤打奶油、打蛋、打蛋白、布丁、美乃滋以及混合海綿蛋糕。

1 將器具放置架置於攪拌槽中。 (圖 9)

2 將乳化盤裝在器具放置架上。 (圖 21)

3 將食材放入攪拌槽中。 (圖 22)

4 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。 (圖 23)
將進料棒放進進料管。

5 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 24)

6 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 25)

提示
- 請勿使用乳化盤處理內含牛油或植物性奶油的蛋糕材料，或用於揉麵團。請使用揉麵配件進行這類工作。
- 打蛋白時，請確定攪拌槽和乳化盤是乾的，並且沒有沾染油脂。請確定蛋白放置在室溫下。

打蛋器 (僅適用於 HR7772)

您可以使用打蛋器打發鮮奶油、蛋和蛋白，製作布丁、美乃滋和海綿蛋糕混合材料和其他軟質食材。

1 將器具放置架置於攪拌槽中。 (圖 9)

2 將打蛋器裝在攪拌槽的器具放置架上。 (圖 26)

3 將食材放入攪拌槽中。 (圖 27)

4 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。 (圖 28)
將進料棒放進進料管。

5 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 29)

6 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 30)

7 使用完畢後，請務必清洗打蛋器。
打蛋器的拆卸與清潔，請參閱相關說明單元。

提示
- 請勿使用打蛋器處理內含牛油或植物性奶油的蛋糕材料，或用於揉麵團。請使用揉麵配件進行這類工作。
- 打蛋白時，請確定攪拌槽和打蛋器是乾的，並且沒有沾染油脂。蛋白必須放置在室溫下。

果汁機

攪拌機的用途：
- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。

1 將橡膠圈裝在刀片座上。 (圖 31)

2 將刀片座放在果汁壺 (1) 的底部，以順時針方向旋緊刀片座 (2)。 (圖 32)

3 將果汁壺裝在馬達座上 (1)，以順時針旋轉將其固定 (2)。把手必須對準馬達座的其中一角。 (圖 33)

請勿對果汁壺的把手過度施力。

4 將材料放入果汁壺。 (圖 34)

請勿將溫度超過 80 C 的食材放入果汁壺中。

為避免食材溢出，果汁壺內的食材請勿超過最高容量刻度，特別是在攪拌高溫液體時。

5 蓋上果汁壺的蓋子 (1)，以順時針方向旋轉固定 (2)。 (圖 35)

6 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 13)

當攪拌刀在運轉時，請勿打開蓋子。

果汁機運轉時，禁止將手或任何物品放進果汁壺中。

每次處理 2 批食材後，務必讓本產品冷卻至室溫。

7 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 4)

提示

- 當果汁機在運轉時，您可以將液體或固體食材透過果汁壺蓋上的開口倒入果汁壺中。 (圖 36)
- 果汁機運轉越久，攪拌的質地越細致。
- 請先將堅硬食材切成小塊，再放入果汁壺中。如果您要準備的食材份量很多，儘量避免一次全部處理，而是以少量分批的方式進行。
- 若要攪碎冰塊，請將冰塊放入果汁壺，關上蓋子，然後按下瞬間/簡易清潔按鈕。
- 有些食材 (如水果) 如果加入液體 (如檸檬汁) 會更容易攪拌。
- 當您攪拌湯品時，請使用煮熟的食材。
- 如果攪拌之後尚未達到滿意的效果，請按壓瞬間/簡易清潔按鈕幾次，讓果汁機短促運轉。您也可以待果汁機停止運轉時，利用橡皮刮刀攪拌食材，或將果汁壺內的部份食材取出，減量處理，以獲得更好的成果。
- 當您處理高溫的液體食材或會起泡的食材 (例如牛奶)，攪拌杯中請勿倒入 1 公升以上的食材，避免食材濺出。
- 如果食材黏附在果汁壺的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。

榨汁機 (僅限 HR7772)

您可以使用榨汁機榨出新鮮果汁，從果汁中過濾掉果渣、碎果核及果皮。

1 將器具放置架置於攪拌槽中。 (圖 9)

2 將榨汁機裝在攪拌槽的器具放置架上。 (圖 37)

注意： 確定篩網的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。

3 選擇配件顏色所對應的速度。 (圖 29)

4 將柑橘類水果壓進錐頭。 (圖 38)

注意： 不時地停下，將篩網內的核籽果肉去除。

注意： 當您要從篩網取下果渣時，請將選速器轉到 0，關閉食物調理機的電源。

5 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。 (圖 30)

清潔

1 請確定將本產品的電源關閉並拔除插頭。

2 請用濕布清潔馬達座。

請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

3 每次使用後，請立即用熱水及少許清潔劑清洗接觸食物的零件。

請務必小心清洗食物調理機的刀片座、切盤、攪拌器的刀片座。刀鋒相當銳利。

注意： 所有零件 (除了馬達座) 皆可放入洗碗機中清洗。

- 請勿讓刀片及切盤的刀鋒接觸堅硬物品。刀鋒可能會因此變鈍。
- 您可以將打蛋棒從打蛋器取出，分別清洗。

輕鬆清潔食物調理機攪拌槽與果汁壺

1 將溫水 (不超過 0.5 公升) 和少許清潔劑倒入食物調理機攪拌槽與果汁壺。 (圖 39)

2 蓋上食物調理機攪拌槽與果汁壺的蓋子 (1)，順時針方向旋轉固定 (2)。

3 按下瞬間/簡易清潔按鈕。 (圖 14)

4 讓本產品持續運轉 30 秒，直到食物調理機攪拌槽或果汁壺乾淨為止。

5 取下食物調理機攪拌槽或果汁壺，用清水沖洗。

打蛋器 (HR7772)

打蛋器使用完畢後，請立即清洗。
打蛋器可用洗碗機清洗。您也可以將打蛋棒從打蛋器取出，分別清洗。

1 將打蛋棒從打蛋器外殼取下。 (圖 40)

2 若要重新組裝，請將打蛋棒推回打蛋器外殼。

榨汁機

榨汁機使用完畢後，請立即清洗。
榨汁機可用洗碗機清洗。您也可以將錐頭從篩網取出，分別清洗。

1 將圓錐從篩網取下。 (圖 41)

2 若要重新組裝，請將圓錐壓回榨汁機的篩網。

收納

1 將電線推回馬達座背後的收線槽中。 (圖 42)

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 43)

保固與服務

如需相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

問題	解決方法
當我選擇速度或按下瞬間/簡易清潔按鈕時，產品沒有開始運作。	請確定食物調理機或果汁壺及蓋子組裝正確 (會聽見「喀噠」一聲)。如果有使用裝有食物調理機攪拌槽的配件，請確定器具放置架已正確插入。如果您使用果汁壺，請確定果汁壺的把手對準馬達座的其中一角。請蓋緊蓋子以免食材濺灑。如果您是使用食物調理機，請確定攪拌槽把手對準鎖定符號。當攪拌槽突出部分卡入把手的凹槽時，表示攪拌槽蓋子組裝正確。如果所有的零件皆正確組裝，在您使用選速器或按下瞬間/簡易清潔按鈕時，本產品即開始運作。
產品突然停止運轉。	防過熱安全裝置可能因為產品過熱而切斷電源。1) 拔下電源插頭。2) 待本產品冷卻 1 小時。3) 將電源插頭插上插座。4) 再次開啟本產品。
我選錯了對應配件的速度設定。	請查看配件的顏色，然後使用選速器選擇對應的速度。
乳化盤、打蛋器或揉麵配件無法運轉。	請確認乳化盤、打蛋器或揉麵配件已正確安裝於馬達座上。另外也確認食物調理機的攪拌槽和蓋子已正確安裝 (會聽見「喀噠」一聲)。

問題	解決方法
當我選擇榨汁機的速度時，產品無法運作。	請確認器具放置架已正確安裝。確認篩網的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。當突出部分卡入凹槽後，只要選擇正確的速度，產品就會開始運作。
榨汁機的篩網損壞。	若篩網損壞，則請勿使用榨汁機。請連絡您當地的飛利浦顧客服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)，訂購新的篩網。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

食譜

布達佩斯式的營養蔬菜湯

食材

需要果汁壺處理的食材：
- 240 克的甘藍
- 240 克的馬鈴薯
- 360 克的芹菜
- 120 克的胡蘿蔔
- 水 (加到 1.5 公升的刻度)

烹調時添加的食材：
- 150 克的印度扁豆湯 (罐頭裝)
- 150 克的煙燻豬肉
- 190 克的鮮奶油
- 15 克的荷蘭芹
- 鹽
- 新鮮辣椒
- 1.5 塊高湯塊
- 2 片月桂葉

1 將果汁壺裝至馬達座上。將甘藍、馬鈴薯、蕃茄、芹菜、紅蘿蔔和水依序倒入攪拌機中。若要口感略為粗糙的蔬菜湯，請以適當的速度攪拌食材 10 秒鐘，若要更為細緻的口感，請攪拌久一點。

2 將攪拌過的食材放入鍋中煮沸，加入鮮奶油、印度扁豆、豬肉、和月桂葉。烹調 30 分鐘並持續攪拌。

每次處理 2 批食材後，務必讓本產品冷卻至室溫。

披薩餅皮麵團

食材：
- 240 克的白麵粉
- 1/2 茶匙糖
- 1/2 茶匙鹽
- 1/2 包的速發酵母
- 140 克的溫開水
- 25 克的油

1 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將揉麵配件裝在器具放置架上。

2 將所有的乾燥食材放入攪拌槽中，然後加入水和油。

3 蓋緊蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。選擇揉麵配件對應的速度，讓產品運轉直到麵團充分混合成球狀，大約需要 2 分鐘。

4 將麵團放入碗中，以濕布覆蓋，待其發酵約 40 分鐘，直到膨脹成兩倍大。

5 在工作台灑上麵粉、 麵團並製成兩片披薩餅皮，然後放在塗了油的烤盤上。

6 將番茄醬和您喜愛的佐料覆蓋在披薩餅皮上。您可以使用起司、火腿、義式臘腸、培根、磨菇、鮪魚、洋蔥、洋蔥、甜椒等。然後在披薩上灑一些香菜，塗抹一層橄欖油，即可進行烘烤。

提示： 您可以用切絲盤將 200 克的起司切絲 (巴馬乾酪或高達起司)。將器具放置架置於攪拌槽中，然後將切絲盤放在器具放置架中。蓋緊蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。將起司切成可裝入進料管的大小，然後將起司切絲。

小黃瓜沙拉佐優格醬

食材：

- 1 條小黃瓜
- 2 杯荷蘭芹葉
- 1 杯天然優格
- 芥末 1 大匙
- 鹽與黑胡椒適量

1 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將切片盤裝在器具放置架上。

2 蓋緊蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。將小黃瓜切片。請參閱「切片和切絲盤」下方的「使用本產品」單元，取得適當的速度設定。

提示： 使用切片盤的薄刀面切薄片。請勿過度施壓進料棒。

3 將切片的小黃瓜倒入備用碗中。

4 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將刀片座裝在器具放置架上。

5 將荷蘭芹放入攪拌槽。蓋緊蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。

6 將荷蘭芹剁碎。若要更能掌握切碎過程，請按下瞬間/簡易清潔按鈕。

7 加入優格、芥末、鹽和胡椒，然後再運轉幾秒鐘，直到質地均勻為止。

8 將醬汁拌入小黃瓜片，冷藏後即可享用小黃瓜沙拉。

鮮奶油

食材：

- 250 毫升的鮮奶油

1 處理之前，先將鮮奶油冷藏至少 2 個小時。

2 將器具放置架置於攪拌槽中，然後將乳化盤 (僅適用於 HR7771) 或打蛋器 (僅適用於 HR7772) 裝在器具放置架上。

3 將鮮奶油放入攪拌槽中。

4 蓋緊蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。攪拌鮮奶油，直到產生想要的綿密度為止。選擇配件顏色所對應的速度設定。

提示： 將鮮奶油冷藏後即可享用。您可以將鮮奶油用於蛋糕、冰淇淋、水果、咖啡或做為蛋糕餡料等等。

嬰兒食物

食材：

- 煮熟的雞肉 250 克
- 煮熟的馬鈴薯 250 克
- 煮熟的四季豆 250 克
- 牛奶 375 毫升

1 將果汁壺裝上馬達座，將食材放入果汁壺。以適當速度攪拌食材約。

若您想要準備的嬰兒食品份量很多，請將食材分批處理，處理完每批次後請先讓食物調理機冷卻 60 分鐘。

最大用量與處理時間 (圖 44)

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

A 小号/中号切片盘（黄色）（仅限于 HR7771）
B 小号/中号切碎盘（黄色）（仅限于 HR7771）
C 乳化盘（仅限于 HR7771）
D 揉面附件
E 刀片组件
F 保护盖
G 马达组件
H 调速按钮
I 内部推杆
J 食品加工机加工杯的杯盖
K 工具架
L 加工杯
M 安全锁
N 暂动/简易清洁按钮
O 外部推杆
P 加料管
Q 小号/中号切片盘（绿色）（仅限于 HR7772）
R 小号/中号切碎盘（绿色）（仅限于 HR7772）
S 气球形搅拌器（仅限于 HR7772）
T 柑橘压榨器（仅限于 HR7772）
U 柑橘榨汁机滤网（仅限于 HR7772）
V 塞子
W 搅拌杯盖
X 杯
Y 橡胶圈
Z 刀片组件

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

概述

危险

- 切勿将马达浸入水或其他液体中，也不要在自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 切勿将本产品连接到计时器，以免发生危险。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，避免他们将产品当作玩具。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 如果食物粘在搅拌杯或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲清除杯壁上的食物。
- 产品运转时，请勿用手指或物体（如刮铲）将物料推下加料管。此情况下只能使用推杆。
- 处理刀盘、搅拌机刀片组件或食品加工机刀片组件时应格外小心。从加工杯或搅拌杯上卸下这些部件时、清空加工杯或搅拌杯时以及清洗它们时要特别注意，其刀刃非常锋利。

注意

- 切勿通过旋转搅拌杯、加工杯或其杯盖的方式来关闭产品电源。务必通过将调速旋钮调到 0 的位置来关闭产品电源。
- 在取下任何附件之前需关闭产品电源。
- 使用后立即拔掉产品插头。
- 在将手指或物体（例如抹刀）伸入搅拌杯之前需始终断开产品电源。

- 请等待到活动部件停止运转，才可以取下搅拌杯或加工杯的盖子。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 物料不要超出搅拌杯和加工杯上所标注的最大刻度。
- 有关适当的份量和加工时间，请参阅本用户手册中的表格。
- 某些物料可能会导致部件表面变色。这不会对部件产生负面影响。变色现象通常会在一段时间后消失。
- 切勿将温度超过 80☐C 的物料装入搅拌杯或食品加工杯。
- 本产品仅限于家用。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

安全功能

过热保护装置

本产品配有过热保护装置，当产品过热时，该装置会自动切断电源。
如果产品停止运转:

1 将插头从电源插座中拔下:

2 让产品冷却 1 小时。

3 将电源插头插回插座。

4 重新启动本产品。
如果过热保护装置启用得过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

内置安全锁

此功能确保仅当搅拌杯或加工杯已正确组装在马达装置上，且搅拌杯和加工杯上已盖好盖子时，才可以打开产品。如果搅拌杯或加工杯及其杯盖组装正确（见“使用产品”一章），则内置安全锁将被解锁。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（见“清洁”一章）。

使用本产品

概述

- 本产品配备有内置式安全锁，可防止搅拌机或食品加工机在安装不正确的情况下运转。

食品加工机

1 将加工杯装到马达装置上 (1) 并顺时针转动将其固定 (2)。 (图 2)

注意： 如果手柄位于锁闭符号的正上方，则加工杯安装正确。

2 将带有所需附件的工具架装入加工杯中（刀片组件、揉面配件、乳化盘、气球形搅拌器、柑橘压榨器或某种刀盘）。请参阅下面的相应部分。

3 使用刀片组件、揉面附件或气球形搅拌器时，请将要加工的物料放入加工杯中。

注意： 不要超过加工杯上的最高刻度。

4 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（“咔哒”一声）。 (图 3)

注意： 确保盖子上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中

5 使用刀盘时，请通过加料管添加物料，并用推杆压下物料。

6 选择与加工杯中的附件颜色相对应的速度设定。请参阅下面的相应部分。

7 加工完成之后，将调速旋钮调到 0。 (图 4)

加料管和推杆

- 使用加料管添加液体和/或固体物料。 (图 5)
- 使用外部推杆将固体物料压下加料管。 (图 6)

- 如果要切碎或切片的物料直径很小，可将外部推杆放入加料管，使加料管变小。然后使用内部推杆将物料推下加料管。（图 7)

提示： 还可以使用内部和外部推杆封闭加料管。这可以防止物料从加料管中溢出。

刀片组件

可以使用刀片组件切碎、混合和搅拌物料，或将物料做成酱汁。

1 从刀片上取下保护盖。 (图 8)

刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

2 将工具架装入加工杯中。 (图 9)

3 将刀片组件装在加工杯中的工具架上。 (图 10)

4 将物料放入加工杯。预先将大块的食物切成约 3 x 3 x 3 厘米大小。 (图 11)

注意： 添加物料之前，务必将附带刀片组件的工具架装入加工杯中。

5 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 12)

6 将推杆放入加料管中。

7 选择与附件颜色对应的速度。 (图 13)

8 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 4)

提示

- 如果要切碎洋葱，可按几次暂动/简易清洁按钮，以防止将洋葱切得太碎。 (图 14)
- 在切割（硬）奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些物料将变得过热，开始融化或变成块状。
- 切勿使用刀片组件切碎特别坚硬的物料（如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等），因为这样会使刀片变钝。
- 所有切割操作的标准处理时间是 30-60 秒。
- 如果食物粘在刀片上或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲清除刀片或加工杯壁上的食物。

揉面附件

可以使用揉面附件来制作面包和比萨饼的面团。
所有揉面操作的标准处理时间是 30-180 秒。

1 将工具架装入加工杯中。 (图 9)

2 将揉面配件装到工具架上。 (图 15)

注意： 添加物料之前，务必将装有揉面附件的工具架装入加工杯中。

3 将物料倒入加工杯中。 (图 16)

4 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 17)

5 将推杆放入加料管中。

6 选择与附件颜色对应的速度。 (图 13)

7 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 4)

切片盘和切碎盘

切勿用刀盘加工冰块等坚硬的物料。

刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

1 将工具架装入加工杯中。 (图 9)

2 将所需的刀盘（切片或切碎盘）装在工具架上 (图 18)

3 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 19)

4 将物料放入加料管中。 (图 20)

- 预先将大块物料切成小块，使其与加料管大小相适应。
- 均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。

- 如果需要加工大量物料，可分批加工，每加工一次即倒出加工杯中的物料。
- 如果要切碎或切片的物料直径很小，可将外部推杆放入加料管，使加料管变小。然后使用内部推杆将物料推下加料管。

5 选择与附件颜色对应的速度。 (图 13)

6 轻轻地用推杆将物料压入加料管。

7 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 4)

提示

- 当您切碎或粉碎软质物料时，请使用较低的速度，以防止物料变为糊状。
- 在切碎（硬）奶酪时，请勿让本产品运转太长时间。否则奶酪将变得过热，开始融化或变成块状。
- 请勿使用刀盘来加工巧克力，只能使用刀片组件来加工。

乳化盘（仅限于 HR7771）

您可以使用乳化器搅打奶油和打蛋、搅打蛋白、快速制作布丁、制作蛋黄酱和松糕配料。

1 将工具架装入加工杯中。 (图 9)

2 将乳化盘装入工具架上。 (图 21)

3 将物料倒入加工杯中。 (图 22)

4 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 23)

将推杆放入加料管中。

5 选择与附件颜色对应的速度。 (图 24)

6 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 25)

提示

- 请勿使用乳化盘来加工带有黄油或蛋黄酱的蛋糕配料，或用来揉面团。可使用揉面配件完成这些工作。
- 在搅打鸡蛋清时，需确保加工杯和乳化盘干燥且没有油脂。确保鸡蛋清处于室温。

气球形搅拌器（仅限于 HR7772）

您可以使用气球形搅拌器来搅打奶油、打蛋、搅打鸡蛋清、快速制作布丁、搅打蛋黄酱和松糕配料及其它软质物料。

1 将工具架装入加工杯中。 (图 9)

2 将气球形搅拌器装在加工杯中的工具架上。 (图 26)

3 将物料倒入加工杯中。 (图 27)

4 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 28)

将推杆放入加料管中。

5 选择与附件颜色对应的速度。 (图 29)

6 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 30)

7 使用气球形搅拌器后务必加以清洁。

请参阅“清洁”一章，了解如何拆开气球形搅拌器以及如何清洗。

提示

- 请勿使用气球形搅拌器来加工带有黄油或蛋黄酱的蛋糕配料，或用来揉面团。可使用揉面附件完成这些工作。
- 在搅打鸡蛋清时，需确保加工杯和气球形搅拌器干燥且没有油脂。确保鸡蛋清处于室温。

搅拌机

此搅拌机适用于:

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

1 将橡胶圈装在刀片组件上。 (图 31)

2 将刀片组件装入搅拌杯的底部 (1) 并顺时针旋转刀片组件 (2) 。 (图 32)

3 将搅拌杯装到马达装置上 (1) 并顺时针转动将其固定 (2)。手柄必须正对着马达装置四个角之一。 (图 33)

不要对搅拌杯的手柄施加过大的压力。

4 将原料放入搅拌杯。 (图 34)

切勿将温度超过 80 C 的物料装入搅拌杯。

为防止溢出，切勿使配料超过搅拌杯的最大刻度，搅拌高温液体时尤其如此。

5 将盖子盖在搅拌杯上 (1) 并顺时针转动将其固定 (2)。 (图 35)

6 选择与附件颜色对应的速度。 (图 13)

刀片旋转时切勿打开盖子。

搅拌机运转时，切勿将手或任何其它物体伸入杯内。

加工完两批物料之后，务必让产品冷却至室温。

7 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 4)

提示

- 产品运转时，可通过杯盖上的开口将液体或固体物料加入搅拌杯中。 (图 36)
- 产品运转时间越长，物料就搅拌得越细致。
- 在固体物料放入搅拌杯之前，可将其预先切成小块。若物料份量较大，请分成多次加工，而不是一次加工大量物料。
- 要压碎冰块，请将冰块放入搅拌杯中，盖上盖子，然后按暂动/简易清洁按钮。
- 对于某些物料（如水果），加入少许柠檬汁等液体会比较容易搅拌。
- 若要搅拌汤料，请使用煮熟的物料。
- 如果您对搅拌效果不满意，可以按暂动/简易清洁按钮让产品短暂运转几次。还可以尝试用刮铲搅拌物料，以达到更好的效果（请不要在搅拌机运转时使用刮铲），或倒出部分物料以减少加工量。
- 在加工很热或可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，请勿将超过 1 升的该液体放入搅拌杯，以防溢出。
- 如果食物粘在搅拌杯壁上，请关闭产品并拔下产品电源。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。

柑橘压榨器（仅限于 HR7772）

您可使用柑橘压榨器榨取新鲜的果汁。同时可以将果肉、果核和果皮从果汁中去除。

1 将工具架装入加工杯中。 (图 9)

2 将柑橘压榨器装入加工杯中的工具架上。 (图 37)

注意： 确保滤网上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中。

3 选择与附件颜色对应的速度。 (图 29)

4 将柑橘按压到压榨器上。 (图 38)

注意： 不时停止按压，除去滤网中的果渣。

注意： 需要从滤网上取下果肉时，请将调速旋钮调到 0，以关闭产品电源。

5 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。 (图 30)

清洁

1 确保产品电源关闭并已将电源插头拔出。

2 用湿布清洁马达装置。

切勿将马达组件浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

3 使用之后，立即在加入洗涤剂的热水中清洗与食物接触的部件。

清洗食品加工机的刀片组件、刀盘及搅拌机的刀片组件时应非常小心。刀刃非常锋利。

注意： 除马达装置之外的所有部件均可以用洗碗机清洗。

- 确保刀片和刀盘的刀刃不会接触到坚硬物体。因为这会使刀刃变钝。
- 可以从气球形搅拌器中取出搅拌器，单独进行清洗。

轻松清洁食品加工机加工杯和搅拌杯

1 在食品加工机加工杯或搅拌杯中倒入微温的水（不超过 0.5 升）及少许洗涤剂。 (图 39)

2 将盖子盖在食品加工机加工杯或搅拌杯上 (1)，顺时针旋转将其固定 (2)。

3 按暂动/简易清洁按钮。 (图 14)

4 让产品运转至少 30 秒，直至食品加工机加工杯或搅拌杯清洗干净为止。

5 卸下搅拌杯或食品加工机加工杯，用清水将其冲洗干净。

气球形搅拌器 (HR7772)

使用气球形搅拌器后务必立即加以清洁。
气球形搅拌器可以在洗碗机中清洗。还可以将气球形搅拌器的搅拌器取出单独清洗。

1 从气球形搅拌器外壳中取出搅拌器。 (图 40)

2 要重新安装，将搅拌器推回气球形搅拌器的外壳即可。

柑橘压榨器

使用柑橘压榨器后务必立即加以清洁。
柑橘压榨器可以在洗碗机中清洗。也可以从滤网中取出压榨器单独清洗。

1 从滤网中取出压榨器。 (图 41)

2 要重新安装，将压榨器推回柑橘压榨器的滤网上即可。

存储

1 将电源线按入马达装置背面的电线储藏格中。 (图 42)

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。 (图 43)

保修与服务

如果您需要服务或更多信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请与贵国（地区）的飞利浦客户服务中心联系。

问题	解决方法
我选择了速度或按下暂动/简易清洁按钮后，产品不运转。	确保食品加工机或搅拌杯及其杯盖安装正确（可听到“咔哒”一声）。如果在食品加工杯中使用了任何配件，请确保工具架装入正确。如果使用的是搅拌杯，需确保搅拌机的手柄正对着马达装置的四个角之一。将杯盖拧紧，以免物料溢出。如果使用食品加工机，请确保加工杯手柄位于锁闭符号的正上方。如果凸出部分已锁入加工杯手柄的槽中，则表明加工杯盖组装正确。正确安装所有部件后，在用调速旋钮选择了速度或者按下了暂动/简易清洁按钮时，产品才会开始运行。

问题	解决方法
产品突然停止运转。	很可能是由于产品过热，过热保护装置切断了产品电源。1) 拔下产品的电源插头。2) 让产品冷却 1 小时。3) 把电源插头插回插座。4) 重新启动本产品。
我选择了与所使用附件不对应的速度。	检查附件的颜色，并用调速旋钮选择相应的速度。
乳化盘、气球形搅拌器或揉面配件不能转动。	确保乳化盘、气球形搅拌器或揉面配件已正确安装到工具架上。还需确保食品加工杯及杯盖也安装正确（可听到“咔哒”一声）。
选择柑橘压榨器的速度之后，产品没有运转。	确保工具架已正确装入。确保滤网上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中。如果凸出部分已锁入槽中，那么在选择了正确的速度后，产品将开始运转。
柑橘压榨器的滤网损坏。	如果滤网损坏，请不要再使用柑橘压榨器。与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系（在全球保修卡上可以找到电话号码），订购新的滤网。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商联系。

食谱

布达佩斯营养蔬菜汤

原料

要在搅拌机中加工的物料:

- 240 克甘蓝
- 240 克土豆
- 360 克芹菜
- 120 克胡萝卜
- 水（注至 1.5 升刻度）

烹饪过程中要添加的物料:

- 150 克木豆（罐头）
- 150 克熏猪肉
- 190 克酸鲜奶油
- 15 克欧芹
- 盐
- 新鲜胡椒粉
- 1.5 个浓缩固体汤料
- 2 片月桂叶

1 将搅拌杯安装到马达装置上。依次将甘蓝、土豆、芹菜、胡萝卜和水放入搅拌机中。以适当的速度搅拌 10 秒钟即可制成原味汤汁，搅拌更长时间可获得更细腻的美味汤汁。

2 将搅拌好的物料放入锅内煮沸。加鲜奶霜、木豆、猪肉和香料。煮 30 分钟，并不时地搅动。

加工完两批物料之后，务必让产品冷却至室温。

比萨面团

原料:

- 240 克白面粉
- 半汤勺糖
- 半茶匙盐
- 半袋快速酵母
- 140 克温水
- 25 克油

1 将工具架装入加工杯中，并将揉面配件装到工具架上。

2 将所有干燥的物料倒入加工杯中，并加入水和油。

3 盖上杯盖并锁好（可听到“咔哒”一声）。选择揉面配件对应的速度，让产品一直运转到面团充分混合并成为球形。这大约需要花费 2 分钟时间。

4 将面团放入加工杯中，用湿布盖住，让其发酵 40 分钟左右，直至增大为原来的两倍。

5 在台面上散上面粉，滚动面团，做出两个比萨饼底层，然后放入涂有油的烘烤盘中。

6 在比萨饼底层洒上蕃茄汁以及您喜欢的调料。可加上乳酪、火腿、腊肠、香肠、腊肉、蘑菇、金枪鱼、洋葱、朝鲜蓟、甜椒等。在比萨上撒一些牛至并浇上橄榄油，再开始烘烤。

提示： 可使用切碎盘切碎大约 200 克乳酪（Parmesan 或 Gouda）。将工具架装入加工杯中，并将切碎盘装到工具架上。盖上杯盖并锁好（可听到“咔哒”一声）。先将乳酪切成能放入加料管的小块，然后再切碎乳酪。

酸奶酱拌黄瓜色拉

原料:
- 1 根黄瓜
- 2 杯欧芹叶
- 1 杯天然酸奶
- 1 大汤勺芥末
- 调味用食盐和黑胡椒

1 将工具架装入加工杯中，并将切片盘装到工具架上。

2 盖上杯盖并锁好（可听到“咔哒”一声）。将黄瓜切片。请参阅“使用本产品”一章的“切片盘和切碎盘”部分，选择适当的速度。

提示： 使用切片盘的切薄片一侧，将黄瓜切成薄片。不要对推杆施加太大压力。

3 将切片的黄瓜放入就餐盘中。

4 将工具架装入加工杯中，并将刀片组件装到工具架上。

5 将欧芹倒入加工杯中，盖上杯盖并锁好（可听到“咔哒”一声）。

6 将欧芹切碎。按下暂动/简易清洁按钮，以便更好地控制切碎过程。

7 加入酸奶、芥末粉、盐、胡椒粉，再加工片刻，直至混合均匀。

8 将酱汁和黄瓜片进行混合，食用前先将黄瓜沙拉放在冰箱内冷冻。

鲜奶油霜

原料:
- 250 毫升鲜奶油

1 加工前将鲜奶油冷冻至少 2 个小时。

2 将工具架装入加工杯中，然后将乳化盘（仅限于 HR7771）或气球形搅拌器（仅限于 HR7772）中装到工具架上。

3 将鲜奶油倒入加工杯中。

4 盖上杯盖并锁好（可听到“咔哒”一声）。加工奶油直至达到所需的稠度。选择与附件颜色相对应的速度设定。

提示： 请将鲜奶油霜冷冻再食用。可以将鲜奶油霜加到蛋糕、冰淇淋、水果、咖啡上食用，也可以用作蛋糕等食品的填料。

婴儿食物

原料:
- 250 克熟鸡肉
- 250 克煮熟的土豆
- 250 克煮熟的法国豆
- 375 毫升牛奶

1 将搅拌杯安装到马达装置上。将物料放入搅拌杯。以适当的速度搅拌 25 秒钟。

如果要准备的婴儿食物量较多，请在每次加工原料之后让产品冷却 60 分钟。

最大加工量与加工时间 (图 44)

۲ مواد هم زده شده را در یك دیگ ریخته و بجوشانید. كرم فرایشه، دال، گوشت و سبزیجات معطر را اضافه كنید. در حالیكه دائما هم می زنید، مواد را برای ۳۰ دقیقه بپزید.

همیشه بعد از آماده كردن دو دسته از مواد، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود.

خمیر پیتزا

مواد:
- ۲۴۰ گرم آرد سفید
- نصف قاشق چایخوری شكر
- نیم قاشق چایخوری نمك
- نصف پاكت یست سریع
- ۱۴۰ گرم آب گرم
- ۲۵ گرم روغن

۱ نگهدارنده ابزار را در كاسه قرار داده و ابزار ورزدادن را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

۲ كلیه مواد خشك را در كاسه قرار داده و آب و روغن را اضافه كنید.

۳ در را بسته و قفل كنید ("كلیك"). سرعتی كه مربوط به ابزار ورزدادن می باشد را انتخاب كرده و اجازه دهید تا دستگاه خمیر را ورزداده تا یك خمیر یكدست خوب بدست آید. این كار حدود ۲ دقیقه به طول می انجامد.

۴ خمیر را در كاسه قرار داده، آن را با یك پارچه مرطوب بپوشانید و بگذارید به مدت ۴۰ دقیقه پف كند تا حجم آن دو برابر شود.

۵ با آرد روی خمیر بپاشید، خمیر را لوله كرده و دو عدد نان پیتزا را درست كنید و در یك سینی پخت چرب شده قرار دهید.

۶ خمیر پیتزا را با سوس گوجه بپوشانید و مواد دلخواه خود را روی آن قرار دهید. می توانید از پنیر، گوشت، كالباس، سوسیس برش زده، قارچ، ماهی تن، پیاز، آرتیشو، فلفل دلمه ای و غیره استفاده كنید. مقداری آویشن روی آن بپاشید و روغن زیتون روی آن ریخته و آن را بپزید.

نكته: می توانید از دیسك رنده كردن برای رنده كردن حدود ۲۰۰ گرم پنیر (پارمیژان یا گودا) استفاده كنید. نگهدارنده ابزار را در كاسه قرار داده و دیسك رنده كرده را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید. در را بسته و قفل كنید ("كلیك"). پنیر را به قطعاتی كه درون لوله تغذیه جای گیرند برش داده و پنیر را رنده كنید.

سالاد خیار با سوس ماست

مواد:
- ۱ عدد خیار
- ۲ فنجان برگ جعفری
- ۱ فنجان ماست طبیعی
- ۱ قاشق غذا خوری خردل
- نمك و فلفل سیاه برای طعم دادن

۱ نگهدارنده ابزار را در كاسه قرار داده و دیسك ورقه كردن را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

۲ در را بسته و قفل كنید ("كلیك"). خیار را برش دهید. به فصل "استفاده از دستگاه" در "دیسكهای خرد كردن و رنده كردن" برای سرعت مناسب مراجعه كنید.

نكته: از دیسك برش نازك برای ورقه كردن نازك استفاده كنید. بیش از حد روی فشار دهنده فشار وارد نكنید.

۳ خیار ورقه شده را در یك كاسه سرو كردن قرار دهید.

۴ نگهدارنده ابزار را در كاسه قرار داده و واحد تیغه را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

۵ جعفری را در كاسه بریزید. در را بسته و قفل كنید ("كلیك").

۶ جعفری را خرد كنید. از دكمه پالس/تمیز كردن آسان برای كنترل بهتر عمل خرد كردن استفاده كنید.

۷ ماست، خردل، نمك و فلفل را اضافه كنید و برای چند ثانیه مخلوط كنید تا یك مخلوط یك دست بدست آید.

۸ سوس را با برشهای خیار مخلوط كرده و سالاد خیار را قبل از سرو كردن در یخچال قرار دهید.

خامه زده شده

مواد:
- ۲۵۰ میلی لیتر خامه تازه

۱ خامه را حداقل به مدت ۲ ساعت قبل از آماده كردن، خنك كنید.

۲ نگهدارنده ابزار را در كاسه قرار داده و دیسك معلق سازی (فقط مدل **HR7771**) یا هم زن بالونی (فقط مدل **HR7772**) را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

۳ خامه را در كاسه بریزید.

۴ در را بسته و قفل كنید ("كلیك"). خامه را هم بزنید تا غلظت لازم بدست آید. سرعتی كه به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب كنید.

نكته: خامه زده شده را قبل از سرو كردن در یخچال قرار دهید. می توانید خامه زده شده را روی كیك، میوه، قهوه سرو كرده یا از آن برای پر كردن كیك و موارد مشابه استفاده كنید.

غذای بچه

مواد:
- ۲۵۰ گرم گوشت مرغ پخته
- ۲۵۰ گرم سیب زمینی پخته
- ۲۵۰ گرم لوبیای سبز پخته
- ۳۷۵ میلی

۱ پارچ هم زن را روی واحد موتور قرار دهید. مواد را در هم زن بریزید. مواد را به مدت ۲۵ ثانیه با سرعتی كه برای هم زن مناسب باشد هم بزنید.

اگر می خواهید مقدار بیشتری غذای كودك درست كنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا دستگاه بمدت ۶۰ دقیقه خنك شود.

حداكثر مقادیر و زمان پخت (شكل ۴۴)

۲ واحد موتور را با يك پارچه مرطوب تميز كنيد.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبريد، يا آن را زير شير آب نشوئيد.

۳ قطعاتی كه با غذا در تماس بوده اند را در آب داغ با قدری مايع ظرف شويی فورا بعد از استفاده تميز كنيد.

حد تيغه دستگاه غذا ساز، ديسكها و واحد تيغه را با دقت تميز كنيد. لبه های برش بسيار تيز می باشند!

توجه: كليه قطعات بجز واحد موتور را می توان با ماشين ظرف شويی تميز نمود.
- مطمئن شويد كه لبه های برش تيغه ها و ديسكها با اشياء سخت در تماس نباشند. اين كار باعث كند شدن آنان می شود.
- می توانيد هم زنها را از هم زن بالونی بيرون بكشيد تا آنان را كامل تميز كنيد.

تميز كردن ساده كاسه دستگاه غذاساز و پارچ همزن

۱ آب ولرم (بيشتر از ۰/۵ ليتر نباشد) و قدری مايع ظرف شويی را در پارچ هم زن يا كاسه غذا ساز بريزيد (شكل ۳۹).

۲ در را روی كاسه غذا ساز يا پارچ همزن (۱) قرار دهيد و آن را در جهت حركت عقربه های ساعت بگردانيد تا بسته شود (۲).

۳ دكمه پالس/تميز كردن آسان را فشار دهيد (شكل ۱۴).

۴ بگذاريد دستگاه به مدت حداقل ۳۰ ثانيه كار كند تا كاسه غذا ساز يا پارچ همزن تميز شود.

۵ پارچ هم زن يا كاسه غذا ساز را جدا كرده و آن را با آب تميز كنيد.

هم زن بالونی (مدل HR7772)

هميشه هم زن بالونی را فوراً بعد از استفاده تميز كنيد.
هم زن بالونی را می توان در ماشين ظرف شويی تميز كرد. همچنين می توانيد هم زنها را از هم زن بالونی بيرون بكشيد تا آنان را بطور جداگانه تميز كنيد.

۱ هم زنها را از محفظه هم زن بالونی بيرون بكشيد (شكل ۴۰).

۲ برای سوار كردن مجدد، هم زنها را در محفظه هم زن بالونی قرار دهيد.

پرس مركبات

هميشه پرس مركبات را بعد از استفاده تميز كنيد.
پرس مركبات را می توان در ماشين ظرف شويی تميز كرد. همچنين می توانيد مخروط را از صافی بيرون بياوريد تا بطور جداگانه آن را تميز كنيد.

۱ مخروط را از صافی جدا كنيد (شكل ۴۱).

۲ برای سوار كردن مجدد، مخروط را دوباره روی صافی پرس مركبات فشار دهيد.

نگهداری

۱ سيم را به درون محفظه ذخيره سيم كه در پشت واحد موتور قرار دارد فشار دهيد (شكل ۴۲).

محيط زيست

- دستگاه را مانند ساير زباله های خانگی دور نريزيد، و آن را در محلهای تعيين شده دور بريزيد. با انجام اين كار شما به حفظ محيط زيست كمك می كنيد (شكل ۴۳).

ضمانت و سرويس

اگر به سرويس يا اطلاعات نياز داشتيد يا اگر با مشكلی روبرو شديد، به سايت اينترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه كرده يا با مركز حمايت از مشتری Philips در كشور خود تماس بگيريد (اين شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پيدا خواهيد كرد). اگر در كشور شما مركز حمايت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه كنيد.

عيب يابی

اين فصل مشكلات معمول كه هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شويد را بطور خلاصه تشريح می كند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشكل نيستيد، با مركز حمايت از مصرف كننده در كشور خود تماس بگيريد.

مشكل	راه حل
هنگامی كه سرعتی را انتخاب می كنم يا دكمه پالس/تميز كردن آسان را فشار می دهم، دستگاه كار را آغاز نمی كند.	مطمئن شويد كه غذاساز يا پارچ هم زن و در آن به طرز صحيح نصب شده اند ("كليك"). اگر از ابزاری در كاسه غذا ساز استفاده می كنيد، مطمئن شويد كه نگهدارنده ابزار به طرز صحيح جا زده شده باشد. اگر از پارچ هم زن استفاده می كنيد، مطمئن شويد كه دسته هم زن به طرف يكی از چهار گوشه واحد موتور قرار گرفته است. در را برای جلوگيری از پاشيده شدن ثابت نگاه داريد. اگر از غذا ساز استفاده می كنيد، مطمئن شويد كه دسته كاسه مستقيما بالای علامت قفل بسته قرار گرفته است. در كاسه هنگامی كه برآمدگی در شكاف دسته كاسه قفل شده باشد، به طرز صحيح سوار شده است. اگر كليه قطعات درست سوار شده باشند، دستگاه هنگامی كه سرعتی را با انتخابگر سرعت انتخاب كنيد يا دكمه پالس/تميز كردن آسان را فشار دهيد، شروع به كار خواهد كرد.
دستگاه ناگهان توقف می كند.	ممكن است سوئيچ قطع ايمنی حرارتی برق دستگاه را بخاطر داغ شدن بيش از حد قطع كرده باشد. ۱) برق دستگاه را قطع كنيد. ۲) بگذاريد تا دستگاه بمدت ۱ ساعت خنك شود. ۳) دو شاخه برق را به پريز وصل كنيد. ۴) دستگاه را دوباره روشن كنيد.
من سرعت اشتباه را برای ابزاری كه می خواهم استفاده كنم، انتخاب كرده ام.	رنگ ابزار را بررسی كرده و سرعت مربوط را با انتخابگر سرعت انتخاب كنيد.
ديسك معلق سازی، هم زن بالونی يا ابزار ورز دادن نمی چرخد.	مطمئن شويد كه ديسك معلق سازی، هم زن بالونی يا ابزار ورز دادن به طرز صحيح روی نگهدارنده ابزار سوار شده است. همچنين مطمئن شويد كه كاسه غذا ساز و كاسه به طرز صحيح سوار شده باشند ("كليك").
هنگامی كه سرعت را برای پرس مركبات انتخاب می كنم، دستگاه كار نمی كند.	مطمئن شويد كه نگهدارنده ابزار به نحو صحيح جا زده شده باشد. مطمئن شويد كه برآمدگی روی صافی در شكاف روی دسته كاسه قفل می شود. هنگامی كه برآمدگی در شكاف قفل شده باشد، دستگاه هنگامی انتخاب سرعت صحيح، شروع به كار خواهد كرد.
صافی پرس مركبات آسيب ديده است.	اگر صافی صدمه ديده باشد، ديگر از پرس مركبات استفاده نكنيد. يا با مركز خدمات مراقبت از مصرف كننده در كشور خود تماس بگيريد (می توانيد اين شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پيدا كنيد) تا يك صافی جديد را سفارش دهيد. اگر در كشور شما مركز حمايت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه كنيد.

دستورالعمل پخت مواد

سوپ مقوی سبزی بوداپستی

مواد

برای آماده شدن در هم زن:
- ۲۴۰ گرم كول رابی
- ۲۴۰ گرم سيب زمينی
- ۲۶۵ گرم كرفس
- ۱۲۰ گرم هويج
- آب (تا علامت ۱/۵ ليتر پر كنيد)

در حين پخت بايد اضافه شود:
- ۱۵۰ گرم دال (كنسروی)
- ۱۵۰ گرم گوشت
- ۱۹۰ گرم كرم فرايشه
- ۱۵ گرم جعفری
- نمك
- فلفل تازه
- ۱/۵ حبه پودر مرغ
- ۲ برگ بو

۱ پارچ هم زن را روی واحد موتور قرار دهيد. كول رابی، سيب زمينی ها، كرفسها، هويجها و آب را به ترتيب قيد شده در هم زن قرار دهيد. برای درست كردن يك سوپ با دانه های درشت، مواد را برای ۱۰ ثانيه و برای سوپ نرم تر آنها را برای مدت بيشتری با سرعت مناسب هم بزنيد.

- از دیسکها برای خرد کردن شکلات استفاده نکنید. فقط از تیغه برای این منظور استفاده کنید.

دیسک امولسیون (فقط مدل HR7771)

می توانید از دیسک معلق سازی برای زدن خامه و تخم مرغ، سفیده تخم مرغ، پودینگ فوری، مایونز و کیک اسنفجی استفاده کنید

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۹).

۲ دیسک امولسیون را در نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۲۱).

۳ مواد را در کاسه بریزید (شکل ۲۲).

۴ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۲۳).
فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۵ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۲۴).

۶ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۲۵).

نکات

- از دیسک معلق سازی برای آماده سازی خمیرهای کیك حاوی کره یا مارگارین یا ورز دادن خمیر استفاده نکنید. از ابزار ورز دادن برای این کارها استفاده کنید.
- مطمئن شوید که کاسه و دیسک معق سازی هنگام زدن سفیده های تم مرغ خشك و عاری از چربی هستند. مطمئن شوید که سفیده تخم مرغها در درجه حرارت اتاق قرار دارند.

هم زن بالونی (فقط مدل HR7772)

می توانید از هم زن بالونی برای زدن خامه و تخم مرغ، سفیده تخم مرغ، پودینگ فوری، مایونز و کیك اسنفجی و سایر مواد نرم استفاده کنید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۹).

۲ هم زن بالونی را روی نگهدارنده ابزار در کاسه قرار دهید (شکل ۲۶).

۳ مواد را در کاسه بریزید (شکل ۲۷).

۴ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۲۸).
فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۵ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۲۹).

۶ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۳۰).

۷ همیشه هم زن بالونی را بعد از استفاده تمیز کنید.
به بخش تمیز کردن برای دستورالعملهای مربوط به روش جدا کردن هم زن بالونی و روش تمیز کردن آن مراجعه کنید.

نکات

- از هم زن بالونی برای آماده سازی خمیرهای کیك حاوی کره یا مارگارین یا ورز دادن خمیر استفاده نکنید. از ابزار ورز دادن برای این کارها استفاده کنید.
- مطمئن شوید که کاسه و هم زن بالونی هنگام زدن سفیده های تم مرغ خشك و عاری از چربی هستند. مطمئن شوید که سفیده تخم مرغها در درجه حرارت اتاق قرار دارند.

هم زن

این هم زن برای موارد زیر طراحی شده است:
- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیك.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن کیك یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودك.

۱ حلقه لاستیکی را روی واحد تیغه قرار دهید (شکل ۳۱).

۲ واحد تیغه را در پایین واحد هم زن (۱) قرار دهید و واحد تیغه را در جهت حرکت عقربه های ساعت (۲) بچرخانید (شکل ۳۲).

۳ کاسه هم زن را روی واحد موتور(۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲). دستگیره باید به طرف یکی از چهار گوشه واحد موتور قرار داشته باشد (شکل ۳۳).

هنگام سوار کردن یا باز کردن دسته پارچ هم زن، فشار بیش از حد روی دسته پارچ هم زن وارد نکنید.

۴ مواد را در پارچ هم زن قرار دهید (شکل ۳۴).

هرگز پارچ هم زن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.

برای جلوگیری ا ز پاشیده شدن، هرگز پارچ را بالاتر از علامت حداکثر پر نکنید، خصوصا هنگامی که پارچ دارای مواد داغ می باشد.

۵ در را روی پارچ هم زن (۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) (شکل ۳۵).

۶ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۳).

هرگز در را هنگامی که تیغه در حال چرخش است باز نکنید.

هرگز دست خود یا شیء دیگر را هنگام کار کردن هم زن در پارچ قرار ندهید.

همیشه بعد از آماده کردن دو دسته از مواد، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود.

۷ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۴).

نکات

- هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است می توانید مواد مایع یا جامد را در پارچ هم زن از طریق روزنه در دستگاه قرار دهید (شکل ۳۶).
- هر چه دستگاه بیشتر کار کند، نتیجه هم زدن بهتر خواهد شد.
- قبل از قرار دادن مواد جامد در پارچ هم زن، آنان را به قطعات کوچکتر برش بزنید. اگر می خواهید مقدار زیادی مواد غذایی را آماده کنید، دسته های کوچك مواد غذایی را بجای مقدار زیاد در یك نوبت استفاده کنید.
- برای خرد کردن یخ، تکه های یخ را در پارچ قرار دهید، در را ببندید و دکمه پالس/تمیز کردن آسان را فشار دهید.
- برخی از مواد مانند میوه اگر قدری مایع مانند آب لیمو به آن اضافه کنید آسانتر هم زدن خواهد شد.
- هنگامی که سوپ را هم می زنید از مواد پخته شده استفاده کنید.
- اگر از نتایج بدست آمده راضی نیستید، چند بار دستگاه را با فشار دادن دکمه پالس/تمیز کردن آسان به راه اندازید. همچنین می توانید نتیجه بهتری را با هم زدن کاردك (نه هنگامی که هم زن در حال کار است) یا با ریختن قدری مواد برای آماده سازی مقادیر کم بدست آورید.
- هنگام فرآوری مایع که داغ بوده یا ممکن است کف کند (مانن شیر)، برای جلوگیری از سر رفتن پارچ هم زن را بیشتر از ۱ لیتر پر نکنید.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یك کاردك برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.

پرس مرکبات (فقط مدل HR7772)

می توانید از پرس مرکبات برای گرفتن آب میوه های تازه استفاده کنید. تفاله، پوست و دانه ها از آب میوه گرفته می شوند.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۹).

۲ پرس مرکبات را روی نگهدارنده ابزار در کاسه قرار دهید (شکل ۳۷).

توجه: مطمئن شوید که برآمدگی روی صافی در شکاف روی دسته کاسه قفل می شود.

۳ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۲۹).

۴ میوه را روی مخروط فشار دهید (شکل ۳۸).

توجه: هر از چند گاهی فشار را متوقف کنید تا تفاله را از صافی بردارید.

توجه: هنگامی که بخواهید تفاله را از صافی بردارید، انتخابگر سرعت را روی ۰ قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

۵ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۳۰).

تمیز کردن

۱ مطمئن شوید که دستگاه خاموش است و دوشاخه آن از پریز جدا شده است.

استفاده از دستگاه

عمومی

- دستگاه به یك قفل داخلی ایمنی مجهز می باشد که از عملکرد هم زن یا غذا ساز در صورت نصب نشدن صحیح قطعات، جلوگیری بعمل می آورد.

غذا ساز

۱. کاسه را روی واحد موتور(۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید(۲) (شکل ۲).

توجه: هنگامی که دسته به صورت مستقیم بالای علامت قفل بسته قرار گرفته باشد، کاسه به طرز صحیح وصل شده است.

۲. نگهدارنده ابزار را با لوازم مورد نیاز در کاسه قرار دهید (واحد تیغه، قطعه ورزدادن، دیسك تعلیق، هم زن بالونی، پرس مرکبات یا یکی از دیسکها). به بخشهای مربوطه در زیر مراجعه کنید.

۳. هنگامی که از واحد تیغه، ابزار ورزدادن یا هم زن بالونی استفاده می کنید، موادی که باید آماده شوند را در کاسه قرار دهید.

توجه: کاسه را بیش از علامت MAX پر نکنید.

۴. در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیك") (شکل ۳).

توجه: مطمئن شوید که برآمدگی روی در در شکاف روی دسته کاسه قفل می شود.

۵. هنگامی که از یکی از دیسکها استفاده می کنید، مواد را از طریق لوله تغذیه اضافه کرده و آنها را با فشاردهنده به پایین فشار دهید.

۶. حالت سرعتی که به رنگ لوازم درون کاسه مربوط می شود را انتخاب کنید. به بخشهای مربوطه در زیر مراجعه کنید.

۷. هنگامی که آماده کردن را به پایان رساندید، انتخابگر سرعت را روی ۰ قرار دهید (شکل ۴).

لوله تغذیه و فشاردهنده

- از لوله فشاردهنده برای افزودن مایعات و/یا مواد جامد استفاده کنید (شکل ۵).
- سپس از فشاردهنده خارجی برای فشاردادن مواد به پایین لوله تغذیه استفاده کنید (شکل ۶).
- اگر موادی که می خواهید خرد کرده یا ورقه کنید قطرشان کوچك است، فشاردهنده خارجی را در لوله قرار دهید تا لوله تغذیه را کوچکتر کنید. سپس از فشاردهنده داخلی برای فشاردادن مواد به پایین لوله تغذیه استفاده کنید (شکل ۷).

نکته: همچنین می توانید از فشاردهنده داخلی و خارجی برای بستن لوله تغذیه استفاده کنید. این کار از خارج شدن مواد از طریق لوله تغذیه جلوگیری بعمل می آورد.

واحد تیغه

می توانید از واحد تیغه برای خرد کردن، مخلوط کردن، هم زدن یا پوره کردن مواد استفاده کنید.

۱. روکش حفاظتی را از تیغه جدا کنید (شکل ۸).

لبه های برش بسیار تیز می باشند! به آنها دست نزنید.

۲. نگهدارنده ابزار را در کاسه بریزید (شکل ۹).

۳. واحد تیغه را روی نگهدارنده ابزار کاسه قرار دهید (شکل ۱۰).

۴. مواد را در کاسه بریزید. قطعات بزرگ مواد غذایی را به قطعاتی در حدوی ۳×۳×۳ سانتی متر برش دهید (شکل ۱۱).

توجه: همیشه قبل از شروع به افزودن مواد نگهدارنده ابزار با تیغه هم زن را در کاسه قرار دهید.

۵. در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیك") (شکل ۱۲).

۶. فشاردهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۷. سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۳).

۸. هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۴).

نکات

- هنگام خرد کردن پیاز، دکمه پالس/تمیز کردن آسان را چند بار فشار دهید تا از خیلی خرد شدن پیازهای جلوگیری بعمل آورید (شکل ۱۴).
- هنگام خرد کردن پنیر(سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلنبه شدن می شوند.
- از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردچوبه و قطعات یخ استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را کند نماید.
- زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور خرد کردن بین ۶۰-۳۰ ثانیه است.
- اگر مواد غذایی به دیواره کاسه چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. بعد مواد را بوسیله یك کاردك از روی تیغه یا از دیواره کاسه جدا کنید.

قطعه ورز خمیر

توانید از ابزار ورز دادن خمیر برای ورز دادن خمیر نان و پیتزا استفاده کنید.
زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور ورز دادن بین ۱۸۰-۳۰ ثانیه است.

۱. نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۹).

۲. قطعه ورز دادن را در نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۱۵).

توجه: همیشه قبل از افزودن مواد، نگهدارنده لوازم با ابزار ورز دادن را در کاسه قرار دهید.

۳. مواد را در کاسه بریزید. (شکل ۱۶).

۴. در را در کاسه قرار دهید (۱). در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیك") (شکل ۱۷).

۵. فشاردهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۶. سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۳).

۷. هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۴).

دیسکهای برش دادن و رنده کردن

هرگز مواد سخت مانند قطعه یخ را با دیسکها خرد نکنید.

لبه های برش تیغه بسیار تیز می باشند. به آنها دست نزنید.

۱. نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۹).

۲. دیسك دلخواه (برش زدن یا خرد کردن) را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۱۸).

۳. در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیك") (شکل ۱۹).

۴. مواد را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید (شکل ۲۰).
- مواد غذایی بزرگ را از قبل به قطعات کوچك برش داده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.
- لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور یکسان پر کنید.
- هنگامی که باید مقدار زیادی از مواد را عمل بیاورید، آنها را در دسته های کوچك عمل آورده و کاسه را برای دسته بعدی تخلیه کنید.
- اگر موادی که می خواهید خرد کرده یا ورقه کنید قطرشان کوچك است، فشاردهنده خارجی را در لوله قرار دهید تا لوله تغذیه را کوچکتر کنید. سپس از فشاردهنده داخلی برای فشاردادن مواد به پایین لوله تغذیه استفاده کنید.

۵. سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۳).

۶. فشاردهنده را اندکی روی مواد موجود در لوله تغذیه فشار دهید.

۷. هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۴).

نکات

- هنگام خرد کردن یا ریز کردن مواد نرم، از سرعت کم استفاده کنید تا از تبدیل مواد به پوره جلوگیری کنید.
- هنگام خرد کردن پنیر(سفت) اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. اگر این کار را انجام دهید، پنیر بیش از حد داغ خواهد شد و شروع به آب شدن و قلنبه شدن می کند.

مقدمة

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A دیسک برش ظریف/متوسط (زرد) (فقط مدل HR7771)
B دیسک رنده ظریف/متوسط (زرد) (فقط مدل HR7771)
C دیسک امولسیون (فقط مدل HR7771)
D قطعه ورز خمیر
E واحد تیغه
F قاب حفاظتی
G واحد موتور
H انتخابگر سرعت
I فشار دهنده داخلی
J در کاسه غذا ساز
K نگهدارنده ابزار
L کاسه
M قفل ایمنی
N دکمه پالس/تمیز کرده ساده
O فشار دهنده بیرونی
P لوله تغذیه
Q دیسک برش ظریف/متوسط (سبز) (فقط مدل HR7772)
R دیسک برش ظریف/متوسط (سبز) (فقط مدل HR7772)
S هم زن بالونی (فقط مدل HR7772)
T مخروط پرس مرکبات (فقط مدل HR7772)
U صافی پرس مرکبات (فقط مدل HR7772)
V متوقف کننده
W درپارچ هم زن
X پارچ
Y حلقه لاستیک
Z واحد تیغه

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

عمومی

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- هرگز این دستگاه را به یک سوئیچ تایمر دار وصل نکنید تا از یک موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاص که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ یا کاسه هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یک کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.
- هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید. فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.
- هنگامی که با دیسک ، دیسک ورقه کردن، تیغه هم زن یا تیغه غذا ساز کار می کنید بسیار مراقب باشید. خصوصا هنگام در آوردن آنان از کاسه یا پارچ همزن، هنگامی که آنان را خالی می کنید یا هنگامی که آنان را تمیز می کنید، بیشتر دقت کنید. لبه های برش بسیار تیز می باشند!

احتیاط

- هرگز دستگاه را با چرخاندن پارچ هم زن، کاسه یا درهای آنان خاموش نکنید. همیشه دستگاه را با چرخاندن دکمه کنترل سرعت بر روی ۰ خاموش کنید.
- قبل از جدا کردن هر گونه لوازم جانبی، دستگاه را خاموش کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده بلافاصله از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را قبل از رسیدن انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) به پارچ هم زن دستگاه از برق قطع کنید.
- قبل از اینکه در کاسه یا پارچ را بردارید، صبر کنید تا قطعات چرخنده دستگاه از حرکت باز ایستند.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- از حداکثر مقدار تعیین شده روی کاسه یا پارچ هم زن فراتر نروید.
- به جدول برای زمان های عمل آوری و مقادیر صحیح در این راهنمای کاربر مراجعه کنید.
- برخی مواد ممکن است باعث رنگ رفتگی روی سطح قطعات شوند. این کار تاثیر منفی روی قطعات ندارد. این رنگ رفتگی معمولا بعد از مدتی محو می شود.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه غذا ساز را از موادی که داغ تر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

خصوصیتهای ایمنی

کلید قطع ایمنی حرارتی

این دستگاه مجهز به کلید قطع ایمنی حرارتی است که بطوراتوماتیک برق دستگاه را در صورت داغ شدن بیش از حد قطع خواهد کرد.
اگر دستگاه متوقف شد موارد زیر را انجام دهید:

۱ دو شاخه برق را از پریز خارج کنید.

۲ بگذارید تا دستگاه بمدت ۱ ساعت خنک شود.

۳ دو شاخه برق را مجددا به پریز وصل کنید.

۴ دستگاه را دوباره روشن کنید.

لطفاً در صورتی که کلید قطع ایمنی حرارتی بطور مدام فعال می شود با فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

قفل ایمنی داخلی

این ویژگی تضمین کننده این است که فقط می توانید دستگاه را در صورتی که پارچ هم زن یا کاسه به طرز صحیح روی واحد موتور نصب شده باشد و در روی کاسه یا پارچ درست قرار داده شده باشد، روشن کنید. اگر پارچ یا کاسه هم زن و در آن به طرز صحیح نصب شده باشد (به فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید)، قفل ایمنی داخلی باز خواهد شد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

٢ ضعي الخليط في إناء ثم قومي بغليه. اضيفي الكريم فريش والعدس واللحم والأعشاب. اطهي المكونات لمدة ٣٠ دقيقة مع التقليب المستمر.

احرصي دائمًا على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عمليتين تحضير لتصل درجة حرارته لنفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

عجينة البيتزا

المكونات:

- ٢٤٠ جرام دقيق أبيض
- ٢/١ ملعقة صغيرة سكر
- ٢/١ ملعقة صغيرة ملح
- ٢/١ كيس خميرة سريعة التحضير
- ١٤٠ جرام ماء دافئ
- ٢٥ جرام زيت

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء وضعي ملحق العجن على حامل الأدوات.

٢ ضعي جميع المكونات الجافة في الإناء وأضيفي الماء والزيت.

٣ اغلقي الغطاء واقفليه ("نقرة"). اختار مستوى السرعة الذي يتوافق مع ملحق العجن واتركي الجهاز يعمل حتى تصبح العجينة في شكل كرة جيدة الخلط. يستغرق ذلك دقيقتين تقريبًا.

٤ ضعي العجينة في الوعاء، وغطيها بقطعة قماش مبللة واتركيها تختمر لمدة ٤٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.

٥ قومي برش الدقيق على العجينة ولفيها وقومي بعمل قاعدتين عجينة بيتزا وضعيهما على صينية خبز ممسوحة بالزيت.

٦ قومي بتغطية قاعدتي عجينة البيتزا بصلصة الطماطم وباستخدام مواد التجميل المفضلة بالنسبة لك. يمكنك استخدام الجبن وشرائح النقانق وعش الغراب وسمك التونا والبصل والخرشوف والفلفل الرومي...إلخ. وقومي بفرد بعض الأوريجانو ثم صبي زيت الزيتون على فطائر البيتزا ثم اخبزيها.

نصيحة: يمكنك استخدام قرص الفرم في فرم ما يقرب من ٢٠٠ جرام جبن (البارميزان أو الجودا). ثم ضعي حامل الأدوات في الوعاء ضعي قرص الفرم على حامل الأدوات. اغلقي الغطاء واقفليه ("نقرة"). قطعي الجبن إلى قطع مناسبة لأنبوب التغذية وقومي بفرم الجبن.

سلطة الخيار وصلصة الزبادي

المكونات:

- خيارة واحدة
- ٢ كوب ورق بقدونس
- ١ كوب زبادي طبيعي
- ١ ملعقة كبيرة مسطردة
- الملح والفلفل الأسود لإعطاء النكهة

١ ضعي حامل الأدوات في الوعاء وضعي قرص التقطيع على حامل الأدوات.

٢ اغلقي الغطاء واقفليه ("نقرة"). قطعي الخيار. انظري فصل "استخدام الجهاز" القسم "أقراص التقطيع والفرم" للتعرف على السرعة الملائمة.

نصيحة: استخدمي جانب التقطيع الرقيق من قرص التقطيع للحصول على قطع رقيقة. لا تضغطي بقوة كبيرة على الضاغطة.

٣ ضعي قطع الخيار في إناء التقديم.

٤ ضعي حامل الأدوات في الإناء وضعي وحدة الشفرات على حامل الأدوات.

٥ ضعي البقدونس في الإناء. اغلقي الغطاء واقفليه ("نقرة").

٦ قطعي البقدونس. اضغطي على زر النبض/التنظيف السهل للتحكم بشلك أفضل في عملية التقطيع.

٧ قومي بإضافة الزبادي والمسطردة والملح والفلفل وقومي بالتحضير لعدة ثواني إضافية حتى تحصلين على خليط متجانس.

٨ اخلطي الصلصة مع شرائح الخيار ثم ضعي سلطة الخيار في الثلاجة قبل تقديمها.

الكريمة المخفوقة

المكونات:

- ٢٥٠ مللي كريمة طازجة

١ ضعي الكريمة في الفريزر لمدة ساعتين على الأقل قبل التحضير.

٢ ضعي حامل الأدوات في الوعاء وضعي قرص الاستحلاب (الطراز HR7771 فقط) أو أداة الخفق (الطراز HR7772 فقط) على حامل الأدوات.

٣ ضعي الكريمة في الوعاء.

٤ اغلقي الغطاء واقفليه ("نقرة"). قومي بتحضير الكريمة حتى تحصلين على القوام المطلوب. اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق.

نصيحة: ضعي الكريمة المخفوقة في الثلاجة قبل تقديمها. يمكنك تقديم الكريمة المخفوقة على الكيك أو الأيس كريم أو الفواكه أو القهورة أو استخدميها كحشو للكيك...إلخ.

طعام الأطفال

المكونات:

- ٢٥٠ جرام لحم دجاج مطبوخ
- ٢٥٠ جرام بطاطس مطبوخة
- ٢٥٠ جرام حبوب فرنسية مطبوخة
- ٣٧٥ مللي حليب

١ ركبي وعاء الخلاط على وحدة الموتور. ضع المكونات في الخلاط. اخلطي المكونات لمدة ٢٥ ثانية على السرعة الملائمة للخلاط.

كنت ترغبين بتحضير مقدار أكبر من طعام الأطفال، اتركي الجهاز ليبرد لمدة ٦٠ دقيقة بعد تحضير مكونات كل دفعة.

الحد الأقصى من المقادير وأوقات التشغيل (شكل ٤٤)

٣ نظفي الأجزاء التي لامست الطعام في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف بعد الاستخدام مباشرة.

ظفي وحدة الشفرات الخاصة بجهاز تحضير الطعام، والأقراص ووحدة شفرات الخلاط بعناية شديدة. الشفرات القاطعة حادة للغاية.

ملاحظة: جميع الأجزاء قابلة للتنظيف في غسالة الأطباق أيضًا، باستثناء وحدة الموتور.
- تأكدي من عدم ملامسة الحواف القاطعة للشفرات والأقراص لأي أدوات صلبة. يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلافها.
- يمكنك إخراج الخافقات من أداة الخفق لتنظيفها على حدة.

التنظيف السهل لإناء جهاز تحضير الطعام ووعاء الخلاط

١ قومي بصب الماء الفاتر (لا يزيد عن ٠,٥ لتر) وبعض من سائل التنظيف في إناء جهاز تحضير الطعام ووعاء الخلاط (شكل ٣٩).

٢ ضعي الغطاء على إناء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلاط (١) وأديريه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (٢).

٣ اضغطي على زر النبض/التنظيف السهل (شكل ١٤).

٤ أتركي الجهاز يعمل لمدة ٣٠ ثانية على الأقل حتى يتم تنظيف إناء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلاط.

٥ فكي وعاء الخلاط أو إناء جهاز تحضير الطعام واشطفيه بالماء النظيف.

أداة الخفق (الطراز HR7772 فقط)

احرصي دائمًا على تنظيف أداة الخفق بعد الاستخدام مباشرة.
يمكنك تنظيف أداة الخفق في غسالة الأطباق. ويمكنك أيضًا إخراج الخافقات من أداة الخفق لتنظيفها على حدة.

١ اخرجي الخافقات من مبيت أداة الخفق. (شكل ٤٠)

٢ ولإعادة تركيبها، ادخلي الخافقات مرة أخرى في مبيت أداة الخفق.

عصارة الموالح

احرصي دائمًا على تنظيف عصارة الموالح بعد الاستخدام مباشرة.
يمكنك تنظيف عصارة الموالح في غسالة الأطباق. ويمكنك أيضًا إخراج المخروط من المصفاة لتنظيفهما على حده.

١ اخرجي المخروط من المصفاة (شكل ٤١).

٢ لإعادة التركيب، ركبي المخروط مرة أخرى على مصفاة عصارة الموالح.

التخزين

١ ادخلي السلك الكهربائي في حجيرة التخزين الخاصة به الموجودة في الجزء الخلفي من وحدة الموتور (شكل ٤٢).

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٤٣).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	الحل
عندما أقوم باختيار مستوى السرعة أو بالضغط على زر النبض/التنظيف السهل، لا يبدأ الجهاز في العمل.	تأكدي من تركيب جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلاط والغطاء الخاص به بالشكل الصحيح ("نقرة"). تأكدي من إدخال حامل الأدوات بالشكل الملائم إذا كنت تستخدمين أي ملحقات مع وعاء جهاز معالجة الطعام. وإذا كنت تستخدمين وعاء الخلاط، تأكدي من أن مقبض الخلاط يُشير إلى واحد من الأربعة جوانب الخاصة بوحدة الموتور. احرصي على تثبيت الغطاء لتجنب الانسكاب. وإذا كنت تستخدمين جهاز تحضير الطعام، تأكدي من أن مقبض الإناء يقع أعلى رمز القفل المغلق مباشرة. ويتم تركيب غطاء الوعاء بشكل صحيح عندما يتم إغلاق البروز في فتحة مقبض الإناء. وفي حالة تركيب جميع الأجزاء بالشكل الصحيح، يبدأ الجهاز في العمل عندما تقومين باختيار مستوى السرعة باستخدام منتقي السرعة أو بالضغط على زر النبض/التنظيف السهل.
يتوقف الجهاز عن العمل بشكل مفاجئ.	يمكن أن يكون نظام الحماية من الحرارة قد قام بفصل الكهرباء عن الجهاز بسبب تعرضه للسخونة الزائدة. ١) افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي. ٢) اتركي الجهاز لمدة ساعة حتى يبرد. ٣) ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. ٤) شغلي الجهاز مرة أخرى.
لقد اخترت إعداد سرعة خاطئ بالنسبة للملحق الذي أرغب في استعماله.	تحققي من لون الملحق واختيار مستوى السرعة الملائم من خلال منتقي السرعة.
قرص الاستحلاب أو أداة الخفق أو ملحق العجن لا تعمل.	تأكدي من تركيب قرص الاستحلاب أو أداة الخفق أو ملحق العجن بالشكل الملائم على حامل الأدوات. وتأكدي أيضًا من تركيب إناء جهاز تحضير الطعام والغطاء بالشكل الملائم ("نقرة").
عندما أختار مستوى السرعة الخاص بعصارة الموالح فإن الجهاز لا يعمل.	تأكدي من إدخال حامل الأدوات بالشكل الصحيح. تأكدي من تثبيت النتوء الموجودة على حافة المصفاة في فتحة مقبض الإناء. عند تثبيت البروز في الفتحة، يبدأ الجهاز في العمل عندما تقومين باختيار إعداد السرعة الصحيح.
مصفاة عصارة الموالح تالفة.	في حالة تلف المصفاة، لا تستخدمي عصارة الموالح على الإطلاق. اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي) لطلب مصفاة جديدة. إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الوصفات

شربة الخضار المغذية من بودابست

المكونات

مكونات تحضر في الخلاط:
- ٢٤٠ جرام كرنب ساقي
- ٢٤٠ جرام بطاطس
- ٣٦٠ جرام كرفس
- ١٢٠ جرام جزر
- ماء (املئي الوعاء حتى المؤشر ١,٥ لتر)
- مكونات تُضاف أثناء الطهي:
- ١٥٠ جرام عدس (معلب)
- ١٥٠ جرام لحم
- ١٩٠ جرام كريم فريش
- ١٥ جرام بقدونس
- ملح
- فلفل طازج
- ١,٥ مكعب شربة
- ٢ ورقة غار

١ ركبي وعاء الخلاط على وحدة الموتور. ضعي الكرنب والبطاطس والكرفس والجزر والماء في الخلاط بهذا الترتيب. قومي بخلط المكونات لمدة ١٠ ثواني على مستوى السرعة الملائم للخلاط للشربة الثقيلة أو لمدة أطول للحصول على شربة ذات قوام أخف.

قرص الاستحلاب (الطراز HR7771 فقط)

يمكنك استعمال قرص الاستحلاب لخفق الكريمة وخفق البيض وبياض البيض والبودنج الفوري والمايونيز ومزيج الكعكات الاسفنجية.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

٢ ضعي قرص الاستحلاب على حامل الأدوات (شكل ٢١).

٣ ضعي المكونات في الإناء (شكل ٢٢).

٤ ركبي الغطاء على الإناء (١). اديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيته ("نقرة") (شكل ٢٣).
ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

٥ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ٢٤).

٦ بعد الانتهاء من التحضير، أديري منتقي السرعة على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ٢٥).

نصائح

- لا تستخدمي قرص الاستحلاب لتحضير خلائط الكعك بالزبد أو السمن أو لعجن الكعك. استخدمي ملحق العجن في هذه الوظائف.
- تأكدي من أن الإناء وقرص الاستحلاب جافين وخاليين من الزيوت عند قيامك بخفق بياض البيض. تأكدي من حفظ بياض البيض في درجة حرارة الغرفة.

أداة الخفق (الطراز HR7772 فقط)

يمكنك استعمال أداة الخفق في خفق الكريمة وبياض البيض والبيض والبودنج السريع والمايونيز ومزيج الكعكات الاسفنجية والمكونات اللينة الأخرى.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

٢ ركبي أداة الخفق على حامل الأدوات في الإناء (شكل ٢٦).

٣ ضعي المكونات في الإناء (شكل ٢٧).

٤ ركبي الغطاء على الإناء (١). اديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيته ("نقرة") (شكل ٢٨).
ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

٥ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ٢٩).

٦ بعد الانتهاء من التحضير، اديري منتقي السرعة على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ٣٠).

٧ احرصي دائمًا على تنظيف أداة الخفق بعد كل استخدام.
اطلعي على فصل "التنظيف" للتعرف على التعليمات الخاصة بكيفية فك أداة الخفق وكيفية تنظيفها.

نصائح

- لا تستخدمي أداة الخفق في تحضير خليط الكعك بالزبدة أو السمن الصناعي أو في العجن. استخدمي ملحق العجن في هذه الوظائف.
- تأكدي من جفاف الإناء وأداة الخفق وخلوهما من الشحم عند خفق بياض البيض. تأكدي من حفظ بياض البيض في درجة حرارة الغرفة.

الخلاط

الخلاط مصمم للاستخدام في هذه الأغراض:
- خلط السوائل مثل؛ منتجات الألبان والصلصة وعصير الفواكه والشربة والمشروبات المخلوطة والمخفوقات.
- خلط المكونات اللينة مثل خليط الكيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهية كتحضير طعام الأطفال.

١ ضعي الحلقة المطاطية على وحدة الشفرات (شكل ٣١).

٢ ضعي وحدة الشفرات في قاع وعاء الخلاط (١) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة (٢) (شكل ٣٢).

٣ ركبي وعاء الخلاط على وحدة الموتور (١) وأديريه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (٢). يجب أن يشير المقبض إلى أحد الجوانب الأربعة لوحدة الموتور (شكل ٣٣).

لا تقومي بالضغط الشديد على المقبض الخاص بوعاء الخلاط.

٤ ضعي المكونات في وعاء الخلاط (شكل ٣٤).

لا تملئي وعاء الخلاط بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.

لتجنب الانسكاب، لا تملئي الوعاء إلى ما بعد مؤشر مستوى الحد الأقصى، خاصة عندما تقومين بخلط السوائل الساخنة.

٥ ضعي الغطاء على وعاء الخلاط (١) واديريه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (٢) (شكل ٣٥).

٦ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٣).

لا تفتحي الغطاء أبدًا أثناء دوران الشفرات.

لا تضعي يدك أو أي أداة أخرى في الوعاء أثناء تشغيل الخلاط.

احرصي دائمًا على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عمليتين تحضير لتصل درجة حرارته لنفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

٧ بعد الانتهاء من التحضير، اديري منتقي السرعة على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ٤).

نصائح

- أثناء تشغيل الجهاز، يمكنك وضع المكونات السائلة أو الصلبة في وعاء الخلاط من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (شكل ٣٦).
- وكلما تركتي الجهاز يعمل لفترة أطول كلما كانت نتائج الخلط التي تحصلين عليها أنعم.
- قومي بالتقطيع المسبق للمكونات الصلبة إلى قطع أصغر حجمًا قبل وضعها في وعاء الخلاط. إذا أردت تحضير كمية كبيرة، قومي بتحضير المكونات على دفعات صغيرة بدلا من تحضير كمية كبيرة دفعة واحدة.
- لتكسير مكعبات الثلج، ضعي المكعبات في الوعاء وقومي بقفل الغطاء واضغطي على زر النبض/التنظيف السهل.
- بعض المكونات، مثل الفاكهة، تكون سهلة الخلط بدرجة أكبر إذا قمتي بإضافة بعض السائل مثل عصير الليمون.
- وعندما تقومين بخلط الحساء، استخدمي المكونات المطبوخة.
- إذا لم تكني راضية عن النتائج، أتركي الجهاز يعمل بالقدر الكافي لعدة مرات عن طريق الضغط على زر النبض/التنظيف السهل. يمكنك أيضًا محاولة الحصول على نتيجة أفضل عن طريق تقليب المكونات باستخدام ملعقة (ليس عندما يكون الخلاط عاملا)، أو عن طريق صب بعض المحتويات لتحضير كمية أصغر.
- إذا كنت ترغبين في تحضير مكونات سائلة ساخنة أو تنتج عنها رغوة (مثل الحليب)، لا تضعي أكثر من لتر واحد في وعاء الخلاط لتجنب الانسكاب.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء الخلاط، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.

عصارة الموالح (الطراز HR7772 فقط)

يمكنك استخدام عصارة الموالح في تحضير عصائر الفواكه الطازجة. تتم إزالة اللب والبذور والقشر من العصير.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

٢ ركبي عصارة الموالح على حامل الأدوات في الإناء (شكل ٣٧).

ملاحظة: تأكدي من تثبيت النتوء الموجودة على حافة المصفاة في فتحة مقبض الإناء.

٣ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ٢٩).

٤ اضغطي ثمرة الموالح على المخروط (شكل ٣٨).

ملاحظة: توقفي عن الضغط من وقت لآخر لإزالة اللب من المصفاة.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في إزالة اللب من المصفاة، قومي بضبط منتقي السرعة على الإعداد 0 لإيقاف تشغيل الجهاز.

٥ بعد الانتهاء من التحضير، اديري منتقي السرعة على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ٣٠).

التنظيف

١ تأكدي من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي.

٢ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

استخدام الجهاز

عام

- الجهاز مزود بخاصية قفل الأمان الداخلي التي تمنع تشغيله في حالة عدم تركيب الخلاط أو جهاز تحضير الطعام بالشكل الملائم.

جهاز تحضير الطعام

١ ركبي الإناء على وحدة الموتور(١) وأديريه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (٢) (شكل ٢).

ملاحظة: يكون الإناء مُركّبًا بشكل صحيح عندما يكون المقبض أعلى رمز القفل المغلق مباشرة.

٢ ضعي حامل الأدوات مع الملحق المطلوب في الإناء (وحدة الشفرات أو ملحق العجن أو قرص الاستحلاب أو أداة الخفق أو عصارة الموالح أو أحد الأقراص). انظري القسم الملائم أدناه.

٣ عند استخدام وحدة الشفرات أو ملحق العجن أو أداة الخفق، ضعي المكونات المراد تحضيرها في الإناء.

ملاحظة: لا تتعدي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند ملء الإناء.

٤ ركبي الغطاء على الإناء (١). أديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيته ("نقرة") (شكل ٣).

ملاحظة: تأكدي من تثبيت النتوء الموجودة في الغطاء في فتحة مقبض الإناء.

٥ عند استخدام أحد الأقراص، قومي بإضافة المكونات من خلال أنبوب التغذية واضغطيها لأسفل باستخدام الضاغطة.

٦ اختاري إعداد السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق في الإناء. انظري القسم الملائم أدناه.

٧ بعد الانتهاء من التحضير، أديري منتقي السرعة على الإعداد **0** (شكل ٤).

أنبوب التغذية والضاغطة

- استخدمي أنبوب التغذية لإضافة المكونات السائلة و/أو الصلبة (شكل ٥).
- استخدمي الضاغطة الخارجية لضغط المكونات الصلبة في أنبوب التغذية (شكل ٦).
- إذا كانت المكونات التي ترغبين في تقطيعها أو فرمها صغيرة الحجم، ضعي الضاغطة الأخرى في أنبوب التغذية لجعله أقل حيزًا. بعدئذ استخدمي الضاغطة الداخلية لضغط المكونات في أنبوب التغذية (شكل ٧).

نصيحة: يمكنك أيضًا استخدام الضاغطة الداخلية والخارجية لإغلاق أنبوب التغذية. يساعد ذلك على منع المكونات من التسرب عبر أنبوب التغذية.

وحدة الشفرات

يمكنك استخدام وحدة الشفرات في تقطيع أو خلط أو مزج أو هرس المكونات.

١ قومي بإزالة الغطاء الواقي من على الشفرات (شكل ٨).

الشفرات القاطعة حادة للغاية. فلا تلمسيها.

٢ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

٣ ركبي وحدة الشفرات على حامل الأدوات في الإناء (شكل ١٠).

٤ ضعي المكونات في الإناء. قومي بتقطيع قطع الطعام الكبيرة إلى قطع حجمها ٣ × ٣ × ٣سم (شكل ١١).

ملاحظة: احرصي دائما على وضع حامل الأدوات مع وحدة الشفرات في الإناء قبل إضافة المكونات.

٥ ركبي الغطاء على الإناء (١). أديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيته ("نقرة") (شكل ١٢).

٦ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

٧ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٣).

٨ بعد الانتهاء من التحضير، أديري منتقي السرعة على الإعداد **0** وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز(شكل ٤).

نصائح

- في حالة فرم البصل، اضغطي على زر النبض/التنظيف السهل بضع مرات لتجنب الفرم الشديد للبصل حتى لا يصبح شديد النعومة (شكل ١٤).
- لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند فرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. وإلا فستصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحولة إلى كتل.
- لا تستخدمي وحدة الشفرات في فرم المكونات شديدة الصلابة مثل حبات القهوة والجوز والكركم ومكعبات الثلج، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف الشفرات.
- وقت التحضير القياسي لجميع مهمات الفرم هو ما بين ٣٠ - ٦٠ ثانية.
- في حال التصاق المكونات على الشفرات أو على جوانب الإناء، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة الطعام من الشفرات أو من على جانب الإناء.

ملحق العجن

يمكنك استخدام ملحق العجن في تحضير عجينة الخميرة للخبز والبيتزا.
وقت التحضير القياسي لجميع مهمات العجن هو ٣٠-١٨٠ ثانية.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

٢ ضعي ملحق العجن على حامل الأدوات (شكل ١٥).

ملاحظة: احرصي دائمًا على وضع حامل الأدوات مع ملحق العجن في الإناء قبل إضافة المكونات.

٣ ضعي المكونات في الإناء (شكل ١٦).

٤ ركبي الغطاء على الإناء (١). أديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيته ("نقرة") (شكل ١٧).

٥ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

٦ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٣).

٧ بعد الانتهاء من التحضير، اديري منتقي السرعة على الإعداد **0** وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز(شكل ٤).

أقراص التقطيع والفرم

لا تحضري المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج باستخدام الأقراص.

شفرات القطع الخاصة بالأقراص حادة للغاية. فلا تلمسيها.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

٢ ضعي القرص المطلوب (قرص التقطيع أو الفرم) على حامل الأدوات (شكل ١٨).

٣ ركبي الغطاء على الإناء (١). اديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيته ("نقرة") (شكل ١٩).

٤ ضعي المكونات في أنبوب التغذية (شكل ٢٠).
- قومي بالتقطيع المسبق للمكونات إلى قطع ملائمة لأنبوب التغذية.
- للحصول على أفضل النتائج، املئي أنبوب التغذية بالتساوي.
- عندما ترغبين بتحضير كمية كبيرة من المكونات، قومي بتحضيرها على دفعات صغيرة و أفرغي الإناء بين كل دفعة.
- إذا كانت المكونات التي ترغبين في تقطيعها أو فرمها صغيرة الحجم، ضعي الضاغطة الأخرى في أنبوب التغذية لجعله أقل حيزًا. بعدئذ استخدمي الضاغطة الداخلية لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

٥ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٣).

٦ اضغطي على الضاغطة قليلا لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

٧ بعد الانتهاء من التحضير، أديري منتقي السرعة على الإعداد **0** وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز(شكل ٤).

نصائح

- عند تقطيع أو غربلة المكونات الناعمة، استخدمي المستوى المنخفض من السرعة لمنع هرس المكونات.
- لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بتقطيع الجبن (الناشف). فإذا قمتي بذلك، سوف يصبح الجبن شديد السخونة ويبدأ في الذوبان متحولا إلى كتل.
- لا تستخدمي الأقراص في تحضير الشيكولاتة. فقط استخدمي وحدة الشفرات في هذا الغرض.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

- A قرص التقطيع الدقيق/المتوسط (أصفر) (الطراز HR7771 فقط)
- B قرص الفرم الدقيق/المتوسط (أصفر) (الطراز HR7771 فقط)
- C قرص الاستحلاب (الطراز HR7771 فقط)
- D ملحق العجن
- E وحدة الشفرات
- F الغطاء الواقي
- G وحدة الموتور
- H منتقي السرعات
- I ضاغطة داخلية
- J غطاء إناء جهاز تحضير الطعام
- K حامل الأدوات
- L الإناء
- M قفل الأمان
- N زر النبض/التنظيف السهل
- O ضاغطة خارجية
- P أنبوب التغذية
- Q قرص التقطيع الدقيق/المتوسط (أخضر) (الطراز HR7772 فقط)
- R قرص الفرم الدقيق/المتوسط (أخضر) (الطراز HR7772 فقط)
- S أداة الخفق (الطراز HR7772 فقط)
- T مخروط عصارة الموالح (الطراز HR7772 فقط)
- U مصفاة عصارة الموالح (الطراز HR7772 فقط)
- V سدادة
- W غطاء وعاء الخلاط
- X إناء
- Y حلقة مطاطية
- Z وحدة الشفرات

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

عام

خطر

- لا يجب غمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو في أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكدي من مواءمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا توصلي هذا الجهاز أبدًا بمفتاح مؤقت لتفادي وقوع الخطر.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- حذار أن تتركي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء أو إناء الخلاط، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.
- لا تستخدمي إصبعك أو أي أشياء أخرى (مثل المعلقة) لضغط المكونات في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. فقط استخدمي الضاغطة في هذا الغرض.
- احترسي تمامًا عند استخدام أقراص الفرم أو وحدة شفرات الخلاط أو وحدة شفرات جهاز تحضير الطعام. توخي الحذر بشكل خاص عند فك هذه الأجزاء من إناء أو وعاء الخلاط، وعند تفريغ الإناء أو الوعاء وعند تنظيفهما. حيث أن الشفرات الموجودة بها حادة للغاية.

تنبيه

- لا تقومي بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير وعاء الخلاط أو الإناء أو الأغطية الخاصة بهما. إحرصي دائما على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق ضبط منتقي السرعة على الإعداد ٠.
- اوقفي تشغيل الجهاز قبل فصل أي من الملحقات.
- افصلي الكهرباء عن الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.
- احرصي دومًا على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل إدخال أصابعك أو أي شيء (مثل الملعقة) داخل وعاء الخلاط.
- انتظري حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل فك غطاء الإناء أو الوعاء.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- لا تتجاوزي مؤشر مستوى الحد الأقصى الموضح على الإناء أو الوعاء.
- ارجعي إلى الجدول الموجود في دليل المستخدم هذا لمعرفة المقادير وأوقات التحضير الصحيحة.
- قد تتسبب مقادير معينة في حالات تغير اللون على سطح الأجزاء. وهو ما لا يؤثر بشكل سلبي على الأجزاء. لكن عادة ما تختفي حالات تغير اللون بمرور الوقت.
- لا تملئي إناء الخلاط أو وعاء جهاز تحضير الطعام بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

مزايا السلامة

فاصل الأمان الحراري

الجهاز مزود بخاصية فصل الأمان الحراري التي تعمل على الفصل الأوتوماتيكي لمصدر إمداد الجهاز بالطاقة في حالة السخونة الزائدة.

وفي حال توقف الجهاز عن التشغيل:

١ انزعي قابس المأخذ الرئيسي من مقبس الحائط.

٢ اتركي الجهاز لمدة ساعة حتى يبرد.

٣ ضعي قابس التيار الكهربائي مرة أخرى في مقبس الحائط.

٤ شغلي الجهاز مرة أخرى.

يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأحد مراكز الخدمة المعتمدة من Philips في حالة عمل وظيفة فصل الأمان الحراري أكثر من اللازم.

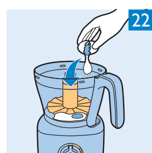
قفل الأمان الداخلي

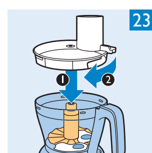
تضمن لك هذه الخاصية عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب إناء أو وعاء الخلاط بالشكل الصحيح على وحدة الموتور، وبعد تركيب الغطاء على إناء أو وعاء الخلاط بالشكل الصحيح. في حالة تركيب إناء أو وعاء الخلاط والغطاء الخاص به بالشكل الصحيح (أنظري فصل "استخدام الجهاز")، سوف يتم تحرير قفل الأمان الداخلي.

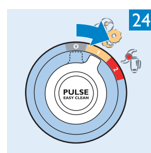
قبل الاستخدام لأول مرة

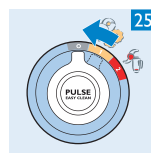
نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

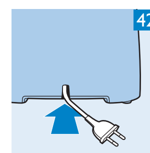
		Kg	
		750 g	5x pulse
		500 g	20 sec
		100 g	10 - 15 sec
		400 g	30 sec
		1000 g	30 sec
		1000 g	60 sec
		200 g	60 sec
		200 g	30 sec
		1000 g	2 min
		1000 g	2 min
		4	4 min
HR7772 HR7771		2 - 6	3 min
		350 g	20 sec
		750 ml	1 - 3 min
		1500 ml	1 - 2 min
		1000 ml	1 - 2 min
		1500 ml	1 - 2 min
		6x	6x pulse

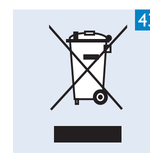


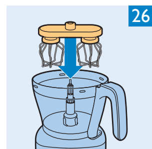


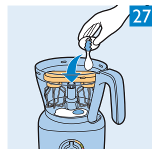


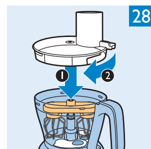


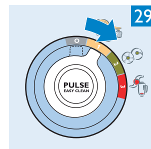


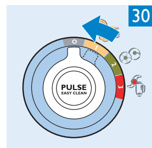


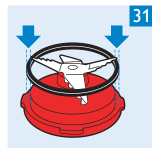


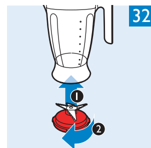


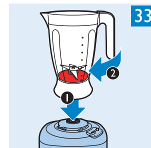




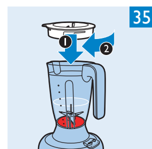


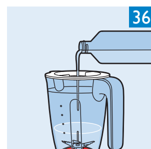


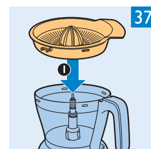


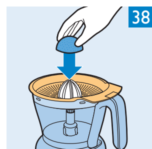


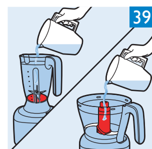


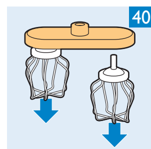


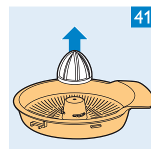




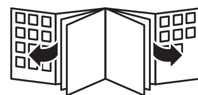




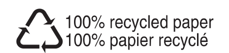




		Kg
HR7771 HR7772		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g
HR7771 HR7772		3
		750 g
		1000 g
		1
HR7772		n.a







4222.002.7284.2